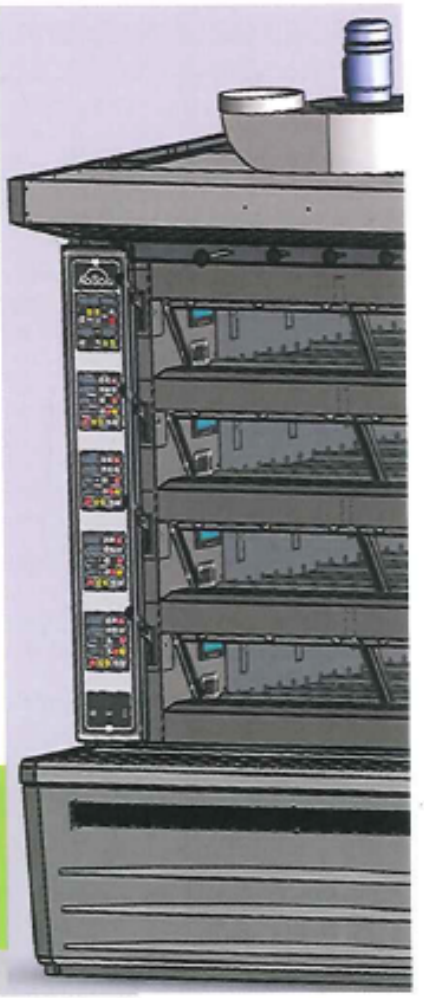
FR

AbSolu



Manuel d'utilisation et d'entretien

FOUR ELECTRIQUE

ELECTRIC OVEN

E080 – E120 – E180

CE

Lire attentivement les instructions contenues dans ce manuel avant l'utilisation.

ABSOLU SE RESERVE LA PROPRIÉTÉ DE CE MANUEL ET INTERDIT À QUICONQUE DE LE REPRODUIRE OU DE LE COMMUNIQUER À DES TIERCES SANS EN ÊTRE PRÉALABLEMENT AUTORISÉ

AbSolu
FRANCE
MATERIEL
ABSOLU
FRANCE

Tél. 06 18 29 62 47 - Mail : foursabsolu@gmail.com

SOMMAIRE

1. Introduction	4
1.1 Normes de garantie	4
1.2 Description	4-5
1.3 Identification	5
1.4 Plaque d'avis de danger	6
1.5 Données techniques	7-8-9-10
2. Normes générales de sécurité et de prévention d'incidents	10
2.1 Habillement	11
2.2 Ecologie et pollution	11
2.3 Utilisation en toute sécurité	11-12
2.4 entretien en toute sécurité	12
3. Transport et déchargement	12
4. Installation	13
4.1 Montage	13
4.2 Raccordement électrique	13
4.3 Raccordement à l'eau	13-14
4.4 Raccord à la cheminée d'évacuation vapeurs	14-15
5. Procédures d'utilisation	16
5.1 Première mise en route du four	16
5.2 Allumage quotidien	16
5.3 Utilisation panneau de commande version standard	17
5.3.1 Fonctionnement platine de gestion	18
5.3.2 Fonctionnement platine chambre	19-20
5.4 Contrôle évacuation vapeur	21
5.5 Fonctionnement portes basculantes à levier des chambres	22
5.6 Systèmes d'enfournement	22
5.7 Extinction	22
6. Dispositifs de sécurité	23
7. Nettoyage et entretien	23
7.1 entretien périodique	23-24-25
7.2 entretien occasionnel	26
7.2.1 Remplacement des lampes	26
8. Pièces de rechange	26
8.1 Matériel électrique	26-27
8.2 Autres pièces	27-28-29-30
10. Schémas électriques	31

1. Introduction

La société Absolu, avec le présent manuel, désire illustrer les caractéristiques et les qualités techniques, la procédure d'installation et de mise en route ainsi que les opérations d'entretien du FOUR ELECTRIQUE. Dans ce manuel, l'appareil sera appelé plus génériquement FOUR.

Sont aussi inclus dans ce manuel les dispositifs de prévention aux accidents du travail, les schémas de fonctionnement, le transport e le déchargement, les pièces de rechange et une recherche de pannes possibles.

Afin d'obtenir du four les meilleurs prestations et d'assurer à chacune de ses parties une longévité et une efficacité maximale, il est indispensable que l' utilisateur comprenne le présent manuel et se tienne minutieusement aux normes d'utilisation et d'entretien qui y sont décrites.

Le présent manuel est partie intégrante du produit et doit être conservé et rangé dans un lieu sure afin de pouvoir être consulté durant toute la durée de vie du FOUR

Le bon fonctionnement et la durée de vie du FOUR dépend du respect et de l'application des instructions décrites dans ce manuel.

Il est obligatoire de se tenir à ce qui est décrit dans le présent manuel: **ABSOLU décline toute responsabilité en cas de dommage à des personnes, des animaux ou des choses dus à la négligence ou au manque de respect des présentes instructions.**

Le FOUR est construit en conformité aux exigences essentielles de sécurité et de santé contenues dans la directive 89/392/CEE et ses modifications successives, ce qui lui permet de pouvoir porter la marque <CE>.

1.1 Garantie

Contrôlez au moment de la livraison que le FOUR, les équipements et les éventuels accessoires en option sont ceux que vous avez commandés et au complet. Les éventuelles réclamations doivent être envoyées par écrit à ABSOLU dans les 8 jours qui suivent la livraison.

ABSOLU garantie la qualité du matériel pendant une année à compter de la livraison et s'engage à réparer ou remplacer les parties qui, dans ces termes, se seraient endommages à cause d'un défaut du matériel ou de construction, sans pour autant être tenue à verser des indemnisations pour des dommages directs ou indirects.

La garantie est liée à un usage normal selon les règles de l'art et à un entretien correct. Sont exclus de la garantie les pannes dues à des causes de force majeures, à l'usure normale des parties sujets à consommation, à la maladresse, à l'imprudence, au non respect des instructions d'emploi, à l'irrégularité de l'énergie électrique et à la qualité de l'eau. La garantie déchoit à la première défaillance de l'acquéreur envers ses droits contractuels.

En plus des cas prévus dans le contrat la garantie déchoit:

- Dans le cas où l'on constaterait une erreur de manipulation de l'utilisateur.
- Dans le cas où le dommage est due à un entretien insuffisant.
- Dans le cas où, suite à une intervention de réparation réalisée par l'utilisateur sans l'accord de ABSOLU ou à cause du montage de pièces de rechange non originales, le FOUR aie subi des changements et le dommage soit causé par les dites pièces de rechange.
- Dans le cas où les instruction décrites dans le présent manuel ne soient pas respectées.

1.2 Description

Le FOUR est constitué de chambres de cuisson superposées chauffées par des résistances électriques. Il est construit en divers largeurs et longueurs et disponible avec 3, 4 ou 5 chambres de cuisson superposées (voir tab. 1, 2 et 3 pag. 8 et 9).

Le FOUR est constitué essentiellement de (fig. 1):

1. **Chambres de cuisson;** il y a plusieurs chambres superposées, le produit cuit sur des soles réalisées en ciment chauffées par une série de résistances électriques cuirassées.

2. **Bouche;** construite en acier inox, soutient les portes pour enfourner le produit et pour garantir l'étanchéité de la chaleur et de la vapeur à l'intérieur des chambres de cuisson.

3. **Appareils à buée;** créent de la vapeur à l'intérieur des chambres de cuisson pour dorer les produits quand cela est nécessaire.

4. **Châssis;** soutient les chambres de cuisson, la bouche et l'appareil à buée.

5. **Façade et contour;** façade construite en acier inox, porte le panneau de commande et renferme dans la partie inférieure le boitier électrique de puissance et les raccords des appareils à buée. Dans la partie supérieure un aspirateur évacue de l'utilisateur la vapeur en excès. Le contour renferme le FOUR sur les trois cotés restants et contient de la laine de roche pour le calorifugeage.

6. **Bac valves vapeur;** (quand prévu); permet de faire sortir des chambres de cuisson la vapeur excessive au moyen de tiges situées sur la façades.

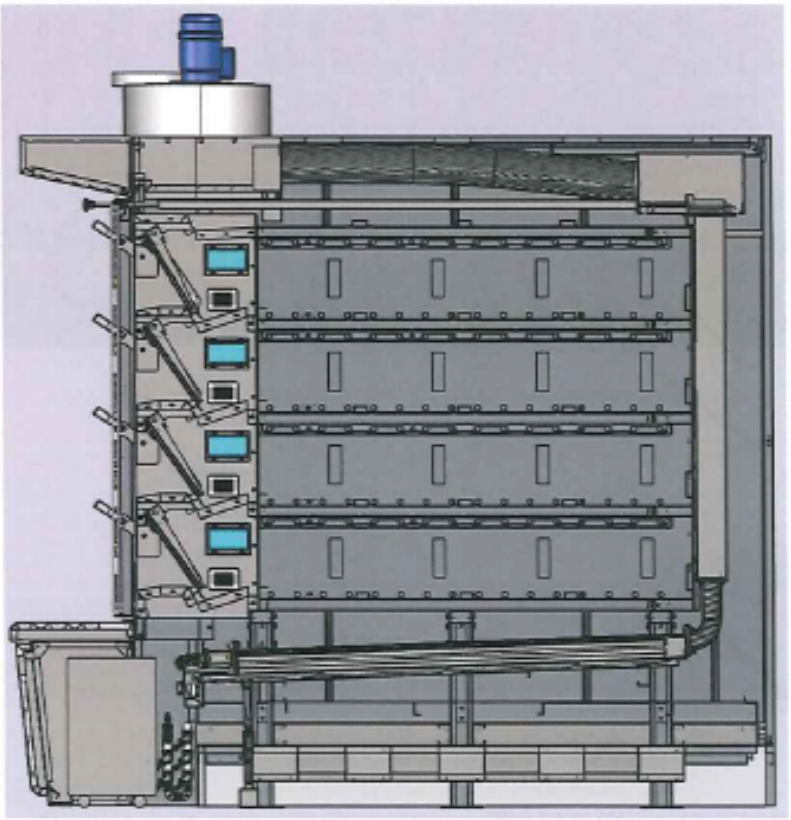


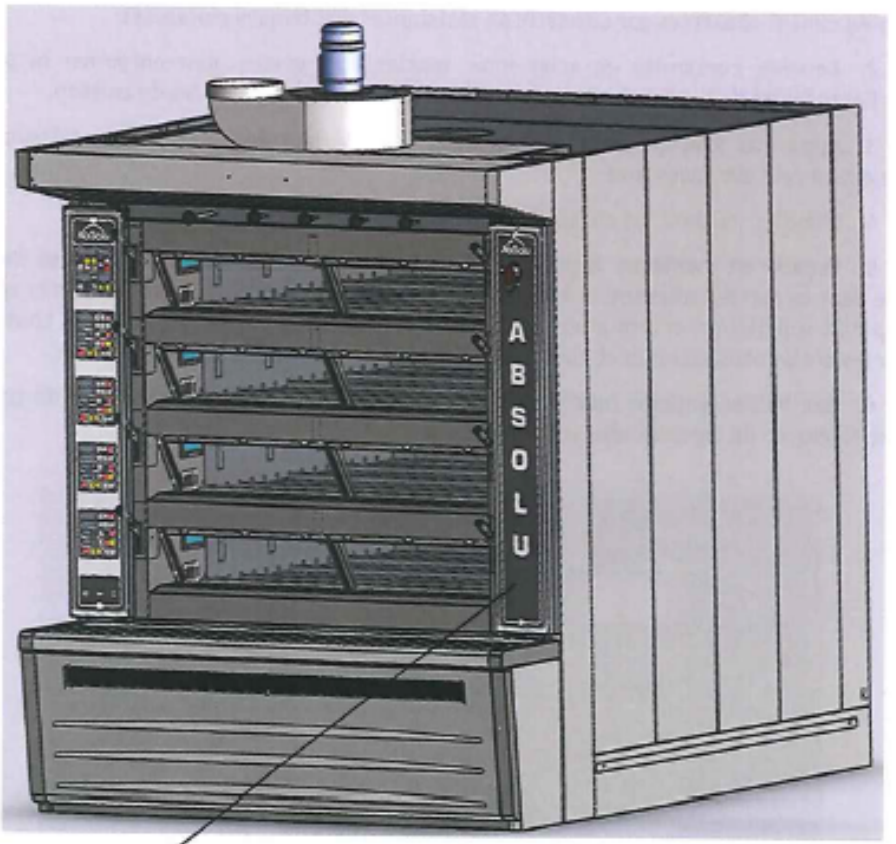
fig. 1

1.3 Identification

Chaque four est doté d'une plaque d'identification (fig. 2 pag. 6) sur laquelle figure:

- Marque du Constructeur
- Nom et adresse du Constructeur
- Model du FOUR qui en détermine les caractéristiques
- Numéro d'immatriculation
- Année de construction
- Marque <CE>.

Les données reportées sur la plaques doivent toujours être indiquées lors d'une demande d'assistance.



1 fig. 2

1.4 Plaque du constructeur

Le FOUR est doté d'une plaque d'identification du constructeur. Sur la figure 2 est indiqués où est normalement fixée cette plaque.

1.5 Données tecniques

Les caractéristiques du FOUR sont indiquées dans le sigle du Modèle reporté sur la plaque d'identification (fig. 2). 2).

Les caractéristiques du Four sont indiquées de la façon suivante:

Exemple: **E080/3/1L**

080 – Code distinctif du numéro des portes par chambre:

080 = N°1 lucarne de 820 mm

120 = N°2 lucarne de 620 mm

180 = N°3 lucarne de 620 mm

E – Lettre distinctive du MODEL du FOUR

E = ELECTRIC (Électrique)

4 – Nombre de chambres de cuisson:

3 = N°3 chambres

4 = N°4 chambres

5 = N°5 chambres

1L – Code alphanumérique de la longueur des chambres:

AL = AL° Longueur de 1250 mm

1L = 1° Longueur de 1370 mm

CL = CL° Longueur de 1600 mm

2L = 2° Longueur de 1790 mm

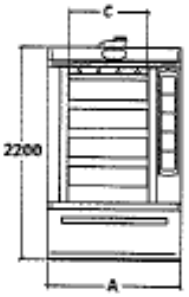
3L = 3° Longueur de 2000 mm

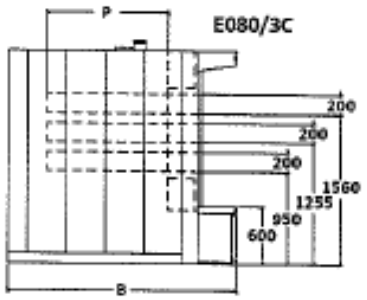
Les caractéristiques communes à tous nos modèles sont:

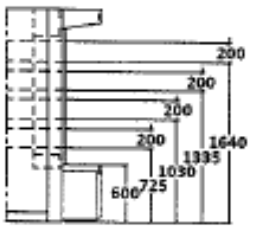
(N.B. Tensions différentes sur demande)

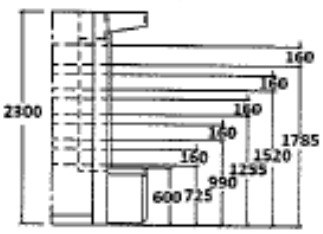
Tension alimentation électrique	380V – 50Hz

Les caractéristiques spécifiques à chaque modèle sont indiquées dans les tableaux suivants:



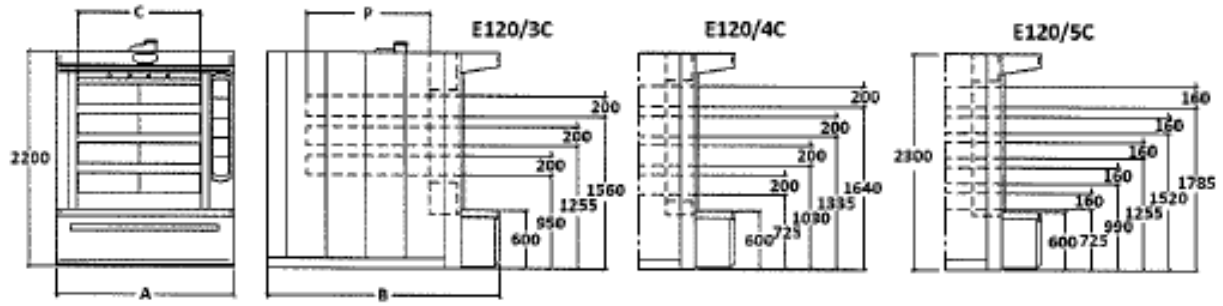






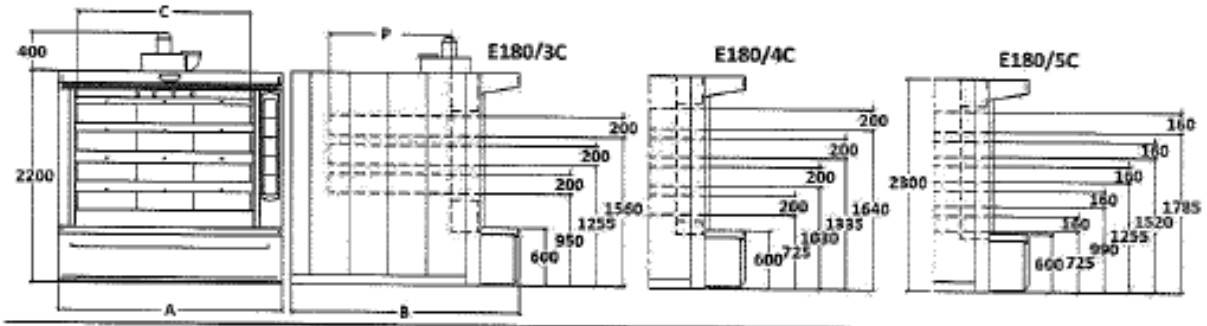
Modèle	Superficie de cuisson	Dimensions externes		Dimensions internes		Hauteur minimum	Puissance
	m	A (mm)	B (mm)	C (mm)	P (mm)	Locax (mm)	(KW)
E080/3/AL	3,00	1400	2360	820	1250	2700	27/12
E080/3/1L	3,40	1400	2480	820	1370	2700	30/18
E080/3/CL	3,90	1400	2710	820	1600	2700	33/20
E080/3/2L	4,40	1400	2900	820	1790	2700	36/21
E080/3/3L	5,00	1400	3110	820	2000	2700	39/23
E080/3/4L	5,40	1400	3320	820	2210	2700	42/25
E080/3/5L	6,00	1400	3530	820	2420	2700	45/27
E080/4/AL	4,10	1400	2360	820	1250	2700	35/22
E080/4/1L	4,50	1400	2480	820	1370	2700	40/24
E080/4/CL	5,20	1400	2710	820	1600	2700	43/26
E080/4/2L	5,90	1400	2900	820	1790	2700	48/29
E080/4/3L	6,50	1400	3110	820	2000	2700	52/31
E080/4/4L	7,20	1400	3320	820	2210	2700	56/33
E080/4/5L	8,00	1400	3530	820	2420	2700	60/36
E080/5/AL	5,10	1400	2360	820	1250	2800	44/27
E080/5/1L	5,60	1400	2480	820	1370	2800	50/30
E080/5/CL	6,50	1400	2710	820	1600	2800	54/32
E080/5/2L	7,40	1400	2900	820	1790	2800	60/36
E080/5/3L	8,20	1400	3110	820	2000	2800	65/40
E080/5/4L	9,00	1400	3320	820	2210	2800	70/42
E080/5/5L	9,90	1400	3530	820	2420	2800	75/45

tab. 1



Modèle	Superficie de cuisson mq	Dimensions externes A (mm)	B (mm)	Dimensions internes C (mm)	P (mm)	Hauteur minimum Locaux (mm)	Puissance (KW)
E120/3/AL	4,60	1820	2360	1240	1250	2700	34/22
E120/3/1L	5,00	1820	2480	1240	1370	2700	39/24
E120/3/CL	6,00	1820	2710	1240	1600	2700	43/26
E120/3/2L	6,70	1820	2900	1240	1790	2700	47/28
E120/3/3L	7,40	1820	3110	1240	2000	2700	52/33
E120/3/4L	8,20	1820	3320	1240	2210	2700	56/35
E120/3/5L	9,00	1820	3530	1240	2420	2700	60/37
E120/4/AL	6,20	1820	2360	1240	1250	2700	47/29
E120/4/1L	6,80	1820	2480	1240	1370	2700	52/33
E120/4/CL	7,90	1820	2710	1240	1600	2700	58/36
E120/4/2L	8,90	1820	2900	1240	1790	2700	63/39
E120/4/3L	10,00	1820	3110	1240	2000	2700	69/43
E120/4/4L	11,00	1820	3320	1240	2210	2700	74/56
E120/4/5L	12,00	1820	3530	1240	2420	2700	80/50
E120/5/AL	7,70	1820	2360	1240	1250	2800	58/36
E120/5/1L	8,50	1820	2480	1240	1370	2800	65/41
E120/5/CL	9,90	1820	2710	1240	1600	2800	72/44
E120/5/2L	11,00	1820	2900	1240	1790	2800	79/49
E120/5/3L	12,40	1820	3110	1240	2000	2800	86/53
E120/5/4L	13,70	1820	3320	1240	2210	2800	93/58
E120/5/5L	15,00	1820	3530	1240	2420	2800	100/62

tab. 2



Modèle	Superficie de cuisson	Dimensions externes		Dimensions internes		Hauteur minimum	Puissance
	mq	A (mm)	B (mm)	C (mm)	P (mm)	Locaux (mm)	(KW)
E180/3/AL	7,00	2440	2360	1860	1250	2700	43/8
E180/3/1L	7,60	2440	2480	1860	1370	2700	49/30
E180/3/CL	8,90	2440	2710	1860	1600	2700	54/34
E180/3/2L	10,00	2440	2900	1860	1790	2700	60/37
E180/3/3L	11,10	2440	3110	1860	2000	2700	65/40
E180/3/4L	12,30	2440	3320	1860	2210	2700	70/43
E180/3/5L	13,50	2440	3530	1860	2420	2700	76/47
E180/4/AL	9,30	2440	2360	1860	1250	2700	58/38
E180/4/1L	10,20	2440	2480	1860	1370	2700	65/40
E180/4/CL	11,90	2440	2710	1860	1600	2700	72/47
E180/4/2L	13,30	2440	2900	1860	1790	2700	79/49
E180/4/3L	14,80	2440	3110	1860	2000	2700	87/54
E180/4/4L	16,40	2440	3320	1860	2210	2700	94/58
E180/4/5L	18,00	2440	3530	1860	2420	2700	101/62
E180/5/AL	11,60	2440	2360	1860	1250	2800	72/47
E180/5/1L	12,70	2440	2480	1860	1370	2800	81/50
E180/5/CL	14,80	2440	2710	1860	1600	2800	90/55
E180/5/2L	16,60	2440	2900	1860	1790	2800	99/61
E180/5/3L	18,60	2440	3110	1860	2000	2800	108/66
E180/5/4L	20,50	2440	3320	1860	2210	2800	117/72
E180/5/5L	22,50	2440	3530	1860	2420	2800	127/78

tab. 3

2. Normes générales de sécurité et de prévention des accidents

Faire attention au signal de danger quand il est reporté dans ce manuel et s'en tenir aux dispositions de sécurité.

Les signaux de dangers sont de trois niveaux:

DANGER

Ce signal avertit que si les opérations décrites ne sont pas exécutées correctement, elles provoquent de graves lésions, la mort ou des risques à longs thermes pour la santé.

AVERTISSEMENT

Ce signal avertit que si les opérations décrites ne sont pas exécutées correctement, elles peuvent provoquer de graves lésions, la mort ou des risques à longs thermes pour la santé.

PRÉCAUTION

Ce signal avertit que si les opérations décrites ne sont pas exécutées correctement, elles peuvent provoquer des dommages au FOUR.

AVERTISSEMENT

LIRE ATTENTIVEMENT LES NORMES SUIVANTES: QUI N'APPLIQUE PAS LES RÈGLES DÉCRITES CI-DESSOUS PEUT SUBIR OU PROVOQUER DES DOMMAGES IRREPARABLES AUX PERSONNES, ANIMAUX OU OBJETS. LA SOCIÉTÉ ABSOLU DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES CAUSÉS PAR LE NON RESPECT DES NORMES EN VIGUEUR POUR LA SÉCURITÉ ET LA PRÉVENTION DES ACCIDENTS. LA SOCIÉTÉ ABSOLU DÉCLINE EN OUTRE TOUTE RESPONSABILITÉ POUR DOMMAGES PROVOQUÉS PAR UNE UTILISATION IMPROPRE DU FOUR ET/OU DES MODIFICATIONS RÉALISÉES SANS L'AUTORISATION DU CONSTRUCTEUR.

2.1 Habillement

Éviter de porter des vêtements larges et flottants: Ils pourraient rester coincé dans les parties du FOURS.

Il est obligatoire d'utiliser des gants résistants à la chaleur.

C'est la responsabilité de l'utilisateur de respecter les normes de sécurité en vigueur dans le pays dans lequel est installé le FOUR, comme par exemple l'utilisation de lunettes ou de chaussures adéquates...

2.2 Ecologie et pollution

Le FOUR ne doit pas être utilisé pour la cuisson de produits non alimentaires.

Respecter les lois en vigueur dans le pays dans lequel est installé le FOUR quand à l'utilisation et au traitement des produits employés pour le nettoyage et l'entretien, en observant ce qui est recommandé par la société constructrice.

2.3 Utilisation en toute sécurité

Il est absolument interdit d'utiliser ou de faire utiliser le FOUR à quiconque n'ayant pas lu et compris ce qui est écrit dans le présent manuel.

Il est absolument interdit d'utiliser ou de faire utiliser le FOUR à quiconque n'ayant pas reçu une formation adéquate et / ou n'étant pas compétant et / ou n'étant pas en bonne santé.

Avant d'utiliser le FOUR il est nécessaire de contrôler la parfaite intégrité de tous les dispositifs de sécurité et de la structure du FOUR lui même.

Avant de commencer à travailler il est conseillé d'effectuer plusieurs essais d'utilisation (dispositifs de commande et leurs fonctions).

Il est interdit de monter sur la table d'hotel du FOUR.

Il est interdit de poser sur la table d'hotel du FOUR des objets, du matériel ou tout autre chose qui, en tombant, pourraient provoquer des dommages ou des blessures.

Pour l'enfournement des produits à cuire dans le FOUR il est obligatoire d'utiliser des dispositifs adaptés à de telles fonctions: Il est absolument interdit d'introduire le bras à l'intérieur des chambres.

Il est obligatoire d'attendre le refroidissement des parties chaudes du FOUR avant de procéder à des interventions de nettoyage ou d'entretien en vérifiant que la température des superficies sur lesquels on va intervenir soit suffisamment basse pour ne causer aucune brulure. Pour ces opérations il est recommandé de porter l'habillement prévue par les normes de sécurité.

Il est obligatoire d'utiliser des moyens de soulèvement adéquates durant les phases de déchargement et de déplacement des pièces et de s'abstenir aux instructions contenues dans ce manuel.

Il est absolument interdit d'installer le FOUR dans un local non adéquate ou non prévue à cet effet.

Il est indispensable que le FOUR soit installé sur un sol lisse et parfaitement horizontal.

Il est interdit d'introduire dans le FOUR des produits qui contiennent des substances inflammables.

2.4 Entretien en toute sécurité

Pour garantir un entretien en toute sécurité du FOUR il est indispensable de respecter les recommandations suivantes.

- Vérifier régulièrement le serrage des vis et des raccords.

- Contrôler régulièrement l'intégrité et le bon fonctionnement des dispositifs de sécurité.

- Il est absolument interdit d'enlever ou de forcer les dispositifs de sécurité.

- L'entretien du FOUR et le remplacement des parties endommagées et/ou usées doivent être effectués uniquement par des personnes qualifiées et spécialisées, en suivant les instructions reportées dans ce manuel.

- Toujours utiliser les pièces originales pour les interventions de réparation et d'entretien.

3. Transport et déchargement

fig. 3

fig. 4

fig. 5

Le FOUR doit être chargé et transporté en colis sur camion.

Le déchargement doit être effectué avec un chariot élévateur à fourche, en faisant attention à amarrer et accrocher les éléments comme indiqué ci-dessous.

Quant on procède au déchargement et au déplacement du colis principal (châssis, appareil à buée, chambres de cuisson et boite à buée), utiliser un chariot élévateur avec une portée d'au moins 25 quintaux et une fourche d'une longueur adéquate. Soulever le colis par la partie inférieure en insérant les fourches dans l'espace prévu à cet effet, comme illustré dans la fig. 3.

Lorsqu'on effectue le déchargement et le déplacement du colis secondaire (sole, façade, tour, boitier résistances, boitier hydraulique et installation électrique) il est obligatoire de faire très attention, vue la grande fragilité des soles, en faisant passer les pales du chariot élévateur dans la palette comme indiqué fig. 4.

Lorsqu'on effectue le déchargement et le déplacement de la bouche il est recommandé de faire attention à ne pas endommager la façade étant donné que la majeure partie restera visible une fois le montage terminé. Passer les pales du chariot élévateur dans la première chambre comme indiqué fig. 5.

4. Installation

Avant de commencer la mise en place, il est nécessaire de connaître et de respecter les prescriptions et normes du pays dans lequel le FOUR est installé.

AVERTISSEMENT

IL EST ABSOLUMENT INTERDIT D'INSTALLER LE FOUR DANS UN LOCAL NON ADÉQUATE OU CONFORME À CET EFFET. L'INSTALLATION ELECTRIQUE DU FOUR NE PEUT PAS ETRE PLACÉE DANS UN LOCAL CONTENANT DES GAZ EXPLOSIFS.

4.1 Montage

Le montage du FOUR doit être exécuté par des techniciens de la société ABSOLU ou par des personnes autorisées par le constructeur.

Lorsque le montage est effectué par des personnes autorisées par la société ABSOLU, il est obligatoire de s'abstenir aux instructions contenues dans le MANUEL D'INSTALLATION fourni par le Constructeur.

4.2 Raccordement électrique

La ligne électrique doit être dimensionnée suivant la puissance même du FOUR. Le branchement de la ligne au FOUR sera de la responsabilité de l'installateur.

IL EST OBLIGATOIRE D'INSTALLER UN INTERRUPTEUR GÉNÉRAL DOTÉ DE PROTECTION MAGNÉTOTHERMIQUE A L'AMONT DU FOUR.

4.3 Raccordement hydraulique

Le réseau d'alimentation doit être raccordé aux electrovannes situées sous l'hotel (pos. 5 fig. 1 pag. 5). La pression d'alimentation doit être de 2.5 – 3 BAR. Si la pression de réseau est supérieure il faut monter un réducteur de pression doté de manomètre et le tarer à la pression de 2.5 – 3 BAR.

AVERTISSEMENT

QUAND LA PRESSION AU MANOMETRE DE RÉSEAU EST INFÉRIEUR A 2,5 BAR, IL FAUT OBLIGATOIREMENT DOTER L'INSTALLATION D'AUTOCLAVES.

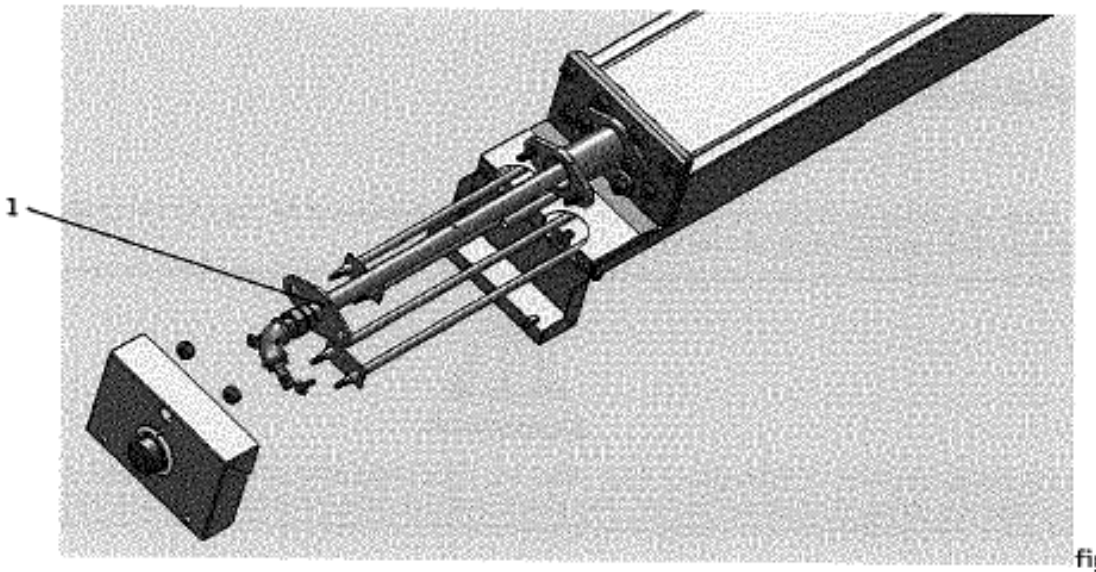


fig. 6

Si la pression du réseau est insuffisante, l'eau n'a pas la puissance nécessaire pour une bonne distribution dans la canne à buée (pos. 1 fig. 6) située à l'intérieur de l'appareil à buée, compromettant le bon fonctionnement du FOUR. Dans ce cas le manque de pression se note de cette façon: En vaporisant durant la cuisson et avec la température de l'appareil à buée à au moins 160°, on remarque une certaine pression dans les chambres de cuisson et l'on entend un sifflement sans voir sortir la vapeur. Ce phénomène est accompagné de la sortie d'une quantité importante d'eau non vaporisée du collecteur d'écoulement du siphon (pos. 8 fig. 7).

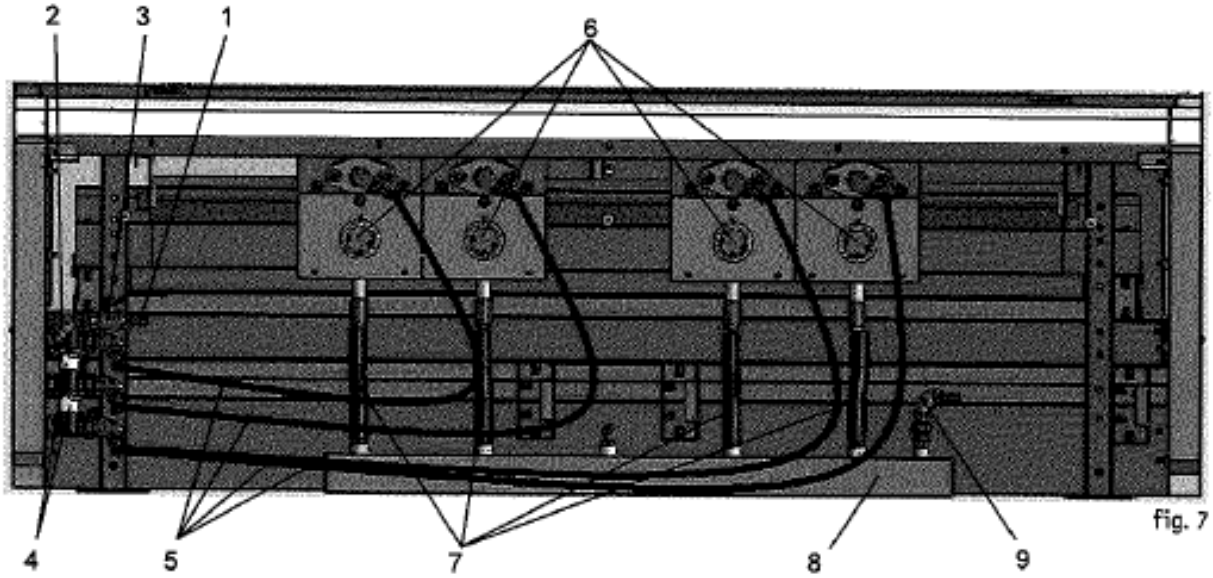


fig. 7

1 – Entrée eau
2 – Filtre
3 – Robinet
4 – Électrovannes
5 – Canne à buée
6 – Appareil à buée
7 – Tube évacuation vapeur
8 – Siphon évacuation condensation
9 – Évacuation eau

4.4 Raccord à la cheminée d'évacuation vapeurs

L'aspirateur de vapeur situé sur le four doit être raccordé à une cheminée et, suivant le modèle du FOUR, on doit utiliser les tubes de diamètres adéquates (fig. 8-9). La cheminée doit en outre être construite suivant les règles en vigueur dans le pays où est monté le FOUR.

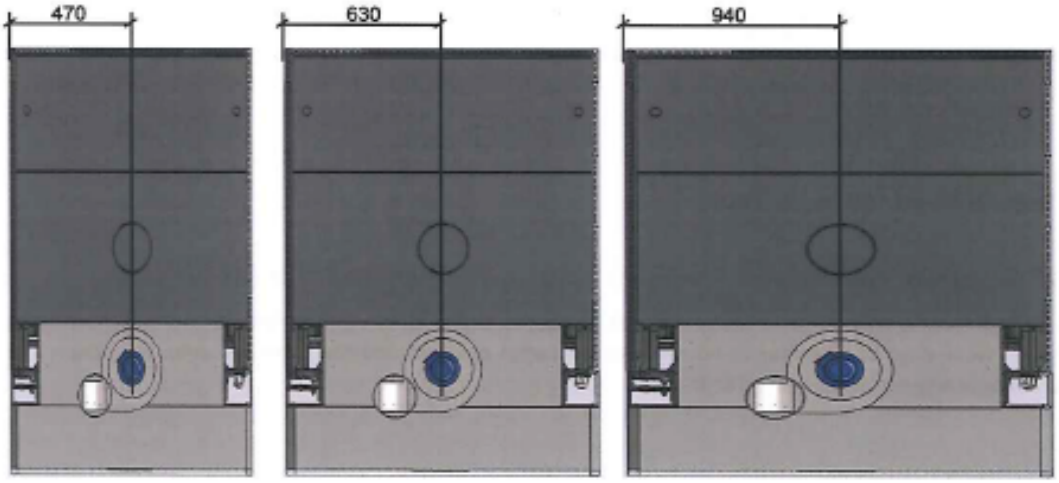


fig.8

Modèle E080 Modèle **E120** Modèle **E180**

En référence au à la fig. 8

- Sortie vapeurs Ø180 mm à raccorder à un **tube d= Ø200 mm**
- Hauteur **minimum** du fournil pour mod. 3/4C **H=2700 mm**
- Hauteur **minimum** du fournil pour mod. 5C **H=2800 mm**

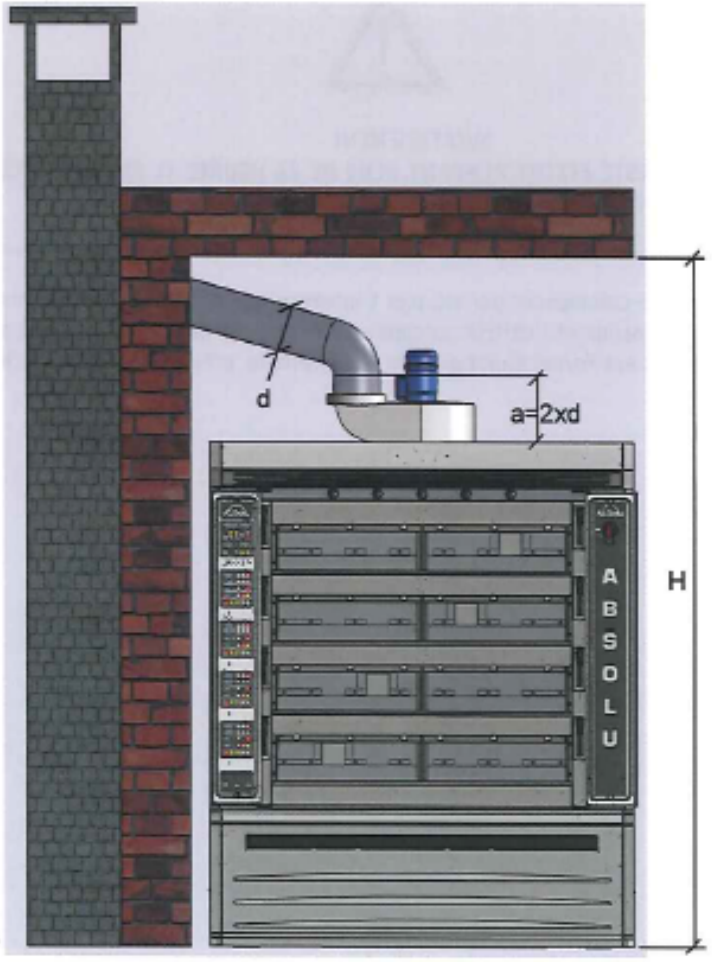


fig. 9

5. Procédures d'utilisation

5.1 Premiée mise en route du four

Pour la première mise en route du four il est indispensable de procéder de la façon suivante:

- programmer la température de toutes les chambres à 100°C et vérifier que le thermostat fonctionne régulièrement, faire ensuite chauffer le FOUR de cette façon pendant environ 2 heures avec les ouras ouverts (pos. 1 fig. 11) puis augmenter la température.

5.2 Allumage quotidien

AVERTISSEMENT

LORSQUE LE FOUR EST RESTÉ ÉTEINT PENDANT PLUS DE 24 HEURES IL EST INDISPENSABLE DE LE METTE EN MARCHE DEUX HEURES AVANT LA PREMIÈRE FOURNÉE.

Pour l'allumage quotidien commencer par allumer l'interrupteur général du FOUR (pos. 6 fig. 2) ensuite se placer devant le tableau de commande et l'utiliser comme cela est décrit dans le paragraphe suivant.

Le tableau de commandes est formé d'une platine électronique, prévue pour chaque chambre de cuisson, et d'une platine de gestion.

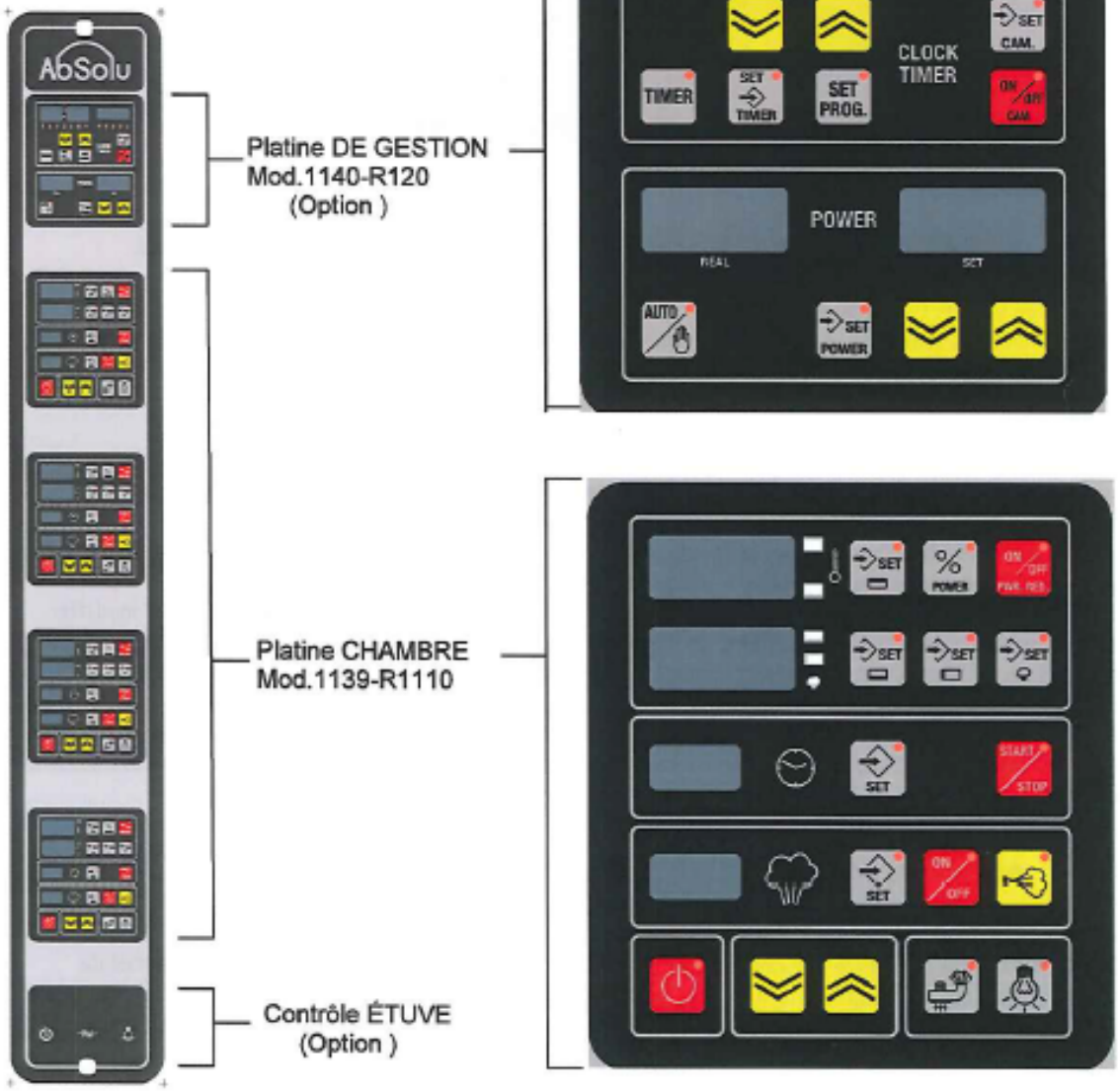
5.3 Utilisation TABLEAU DE COMMANDES *version* STANDARD

Le FOUR est commandé par une platine de gestion située dans la partie supérieure du tableau et d'une platine pour chaque chambre.
La platine de gestion regroupe les fonctions qui regardent le fonctionnement du FOUR dans son ensemble, comme par exemple:

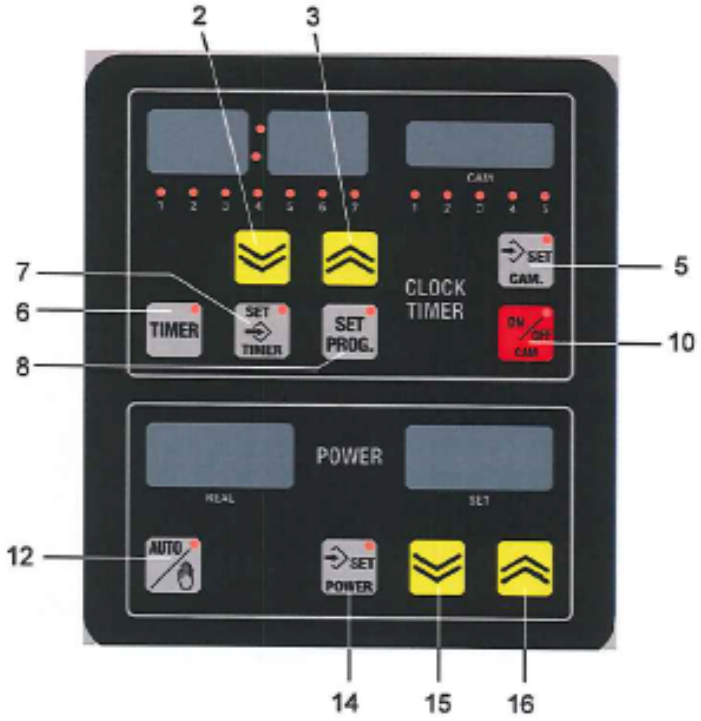
- l allumage programmé
- la gestion de la puissance employée (optional)

Les platines chambres contrôlent les fonctions de chaque chambre les rendant indépendantes les unes des autres.
Les différentes fonctions sont:

- le contrôle de la température dans le chambres
- le minuteur de cuisson
- le contrôle de la vaporisation
- l'aspirateur hotte
- L'illumination



5.3.1 Fonctionnement Platine Commande de gestion Mod.1140-R120 (Démarrage différé)



- ***RÉGLAGE HORLOGE HEBDOMADAIRE ET PROGRAMMATION RETARDÉE DU FOUR***

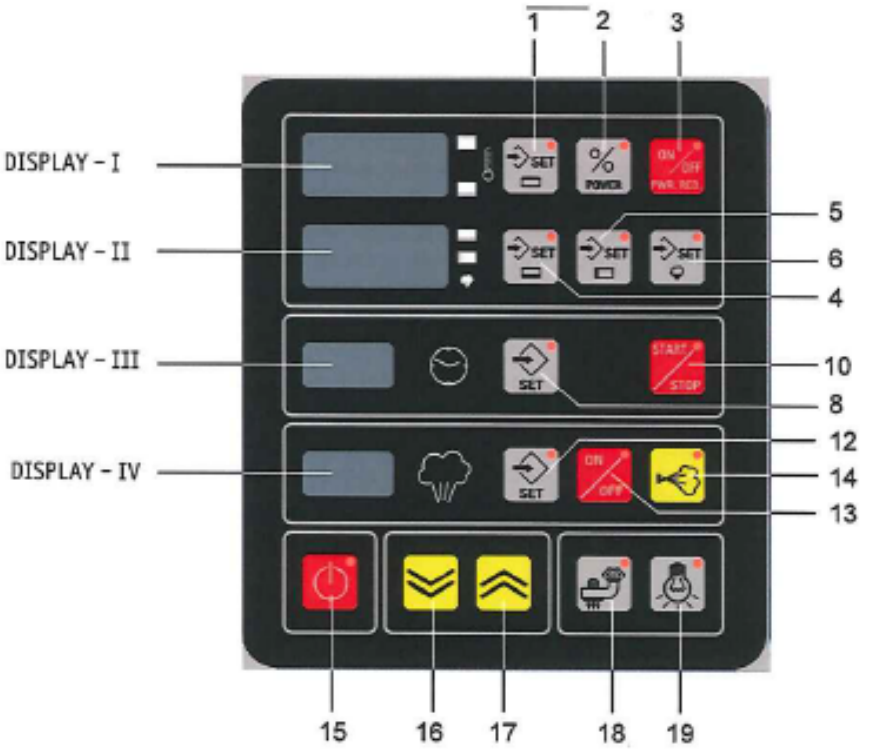
Cette horloge permet l'allumage automatique du four et de chaque chambre. L'horloge prévoit 14 fenêtres temporelles d'allumage (équivalent à 14 minuteurs hebdomadaires simples en parallèle).
Pour chaque fenêtre il est possible de programmer:
- heure et jour d'allumage
- heure et jour d'extinction
- chambres à allumer

Pour activer ou désactiver le timer appuyer pendant 2 secondes sur la touche 6 "On/Off Timer". Le timer allumé est signalé par un led sur la touche et par la rotation des segments sur l'écran.
Pour programmer le timer appuyer sur la touche 7 "SET Timer" pendant 4 secondes. Sur l'écran des chambres apparaît la phase de programmation (On.1, Off.1, On.2, Off.2 ...On.14, Off.14). avec les touches d' augmentation et de baisse il est possible de choisir l'opération à visualiser et / ou modifier. Pour modifier la valeur, appuyer sur la touche 8 "SET PRG" et modifier la valeur. Sur les phases de programmation On (On.1, On.2, On.3 ... On.14) on peut sélectionner la/les chambres à allumer. Après avoir appuyé sur la touche "SET PRG" jusqu'à ce que l'heure clignote, appuyer sur la touche 5 "SET Camera" jusqu'à a choisir la chambre à modifier. avec la touche 10 "On/Off Timer" activer ou désactiver l'allumage de cette chambre. Durant la programmation, l'état des chambres est toujours visible sur les leds des chambres.
Pour sortir de la programmation appuyer sur la touche 7 "SET Timer".

- **RÉGLAGE *DE LA LIMITE MAXIMUM DE LA PUISSANCE***

Ce contrôle est activé avec la touche 12 "AUTO". Quand il est activé, sur l'écran de la puissance réelle on peut voir la puissance employée par le FOUR calculée sur les consommations des résistances de Chauffage et des lampes (l'aspirateur n'est pas pris en compte). Sur l'écran du "SET" on voit par contre la puissance maximum à ne pas dépasser pendant le fonctionnement. Cette puissance peut être modifiée en appuyant sur la touche "SET Power" et pendant que la lumière clignote, en utilisant les touches d'augmentation et de baisse.
Pour le contrôle de la puissance, le Master n'éteint pas les chambres mais il se limite à activer et désactiver la réduction de la puissance des chambres jusqu'à rentrer (si possible) dans les limites de puissance consenties. Le Master effectue un contrôle pour évaluer la température de chaque chambre, en commençant par réduire la puissance de la chambre la plus chaude à celle la plus froide.
Si l'économiseur automatique du Master est activé, il est impossible d'activer/désactiver l'économiseur manuel de chaque chambre.

5.3.2 Fonctionnement platine CHAMBRE Mod.1139-R1110



- ***FONCTIONNEMENT STANDARD***

C'est le mode normal de fonctionnement du controller. Ce mode de fonctionnement est toujours activé quand le système est alimenté.
Durant le fonctionnement il est possible d'utiliser les quatre thermorégulateurs pour régler la température de la voute, de la sole, de la bouche et du générateur de vapeur. On peut activer et désactiver l'aspirateur et la lampe. Il est possible d'effectuer un débit temporisé de la vapeur. Il est possible d'utiliser le timer de cuisson avec sonnerie à la fin de la cuisson.

- ***Thermostat 1 (Voûte)***

Ce thermostat règle la température de la voute, visible sur l'écran – I: Ce thermostat est toujours activé quand le FOUR est allumé. En appuyant sur la touche Set (1) on peut voir et modifier la valeur de la température de régulation. Pour modifier la valeur utiliser les touches d'augmentation (17) ou de baisse (16).

- ***Thermostat 2 (Sole)***

Ce thermostat règle la température de la sole, visible sur l'écran – II: Ce thermostat est toujours activé quand le FOUR est allumé. En appuyant sur la touche Set (4) on peut voir et modifier la valeur de la température de régulation. Pour modifier la valeur utiliser les touches d'augmentation (17) ou de baisse (16).

- ***Thermostat 3 (Bouche)***

Ce thermostat règle la température de la bouche, visible sur l'écran – II. Ce thermostat est toujours activé quand le FOUR est allumé. En appuyant sur la touche Set (5) on peut voir et modifier la valeur de la température de régulation. Pour modifier la valeur utiliser les touches d'augmentation (17) ou de baisse (16).

- ***Thermostat 4 (Appareil à buée)***

Ce thermostat règle la température de l'appareil à buée, visible sur l'écran – II. Ce thermostat est toujours activé quand le FOUR est allumé. Pour activer e thermorégulateur utiliser la touche (13). Le led situé sur la touche (13) indique si ce thermorégulateur est allumé ou éteint. En appuyant sur la touche (6) on peut voir et modifier la valeur de la température de régulation. Pour modifier la valeur utiliser les touches d'augmentation (17) ou de baisse (16).

- ***Réduction de puissance Voûte / Sole***

Cette fonction est activable directement avec la touche 3. L'état de fonctionnement est signalé par le led situé sur la touche.
Si cette fonction est activée, le controller s'occupe d'allumer les résistances de la voûte et de la sole en mode séparé (évite l'allumage contemporain de la résistance). L'économie est faite sur la base du temps.
En appuyant sur la touche Set (2) on peut voir et modifier la valeur, en pourcent, du temps dédié au chauffage de la voûte. Pour modifier la valeur utiliser les touches d'augmentation (17) ou de baisse (16). Le temps restant est dédié au chauffage de la sole.
Dans les paramètres de la carte il est possible de programmer le temps total d'un cycle d'économiseur.
Le controller effectue aussi un contrôle pour un rendement maximum du FOUR. Ceci signifie que l'économiseur s'arrête automatiquement quand la voûte ou la sole a atteint la température imposée (la résistance correspondante est éteinte), pour ensuite se rallumer quand on demande l'allumage des deux résistances.

- ***Timer Cuisson***

Ce timer permet de contrôler le temps de cuisson, visible sur l'écran – III. La touche Start/Stop (10) permet d'allumer ou d'éteindre ce timer. Le timer compte le temps de cuisson (en mode compte à rebours) et, quand le temps imposé se termine, il fait clignoter l'écran du temps et retentir l'avertisseur sonore. Pour éteindre la sonnerie il suffit d'appuyer sur la touche Start/Stop qui éteint le timer.
Avec le timer éteint, l'écran affiche le temps de cuisson imposé. Avec le timer allumé (avec une valeur différente de zéro) l'écran affiche le temps de cuisson restant.
En appuyant sur la touche Set (6) on peut voir et modifier la valeur du temps sur l'écran. Pour modifier la valeur, utiliser les touches d'augmentation (17) ou de baisse (16).

- ***Timer Vapeur***

Ce timer permet d'effectuer une injection de vapeur d'une durée égale au temps imposé, visible sur l'écran – IV. La touche de Vapeur (14) permet d'allumer ou d'éteindre ce timer. Le timer compte le temps de cuisson (en mode compte à rebours), la soupape de la vapeur s'ouvre durant le décompte. Ceci signifie qu'il est possible de faire partir mais aussi d'arrêter le jet de vapeur.
En appuyant sur la touche Set (12) on peut voir et modifier la valeur en pourcent du temps. Pour modifier la valeur utiliser les touches d'augmentation (17) ou de baisse (16).

- ***Extracteur***

Cette fonction est activable directement avec la touche (18). L'état de fonctionnement est signalé par le led situé sur la touche. Cette fonction peut aussi être activée quand le four est éteint.

- ***Lampe***

Cette fonction est activable directement avec la touche (19). L'état de fonctionnement est signalé par le led situé sur la touche. Cette commande peut aussi être activée quand le four est éteint.

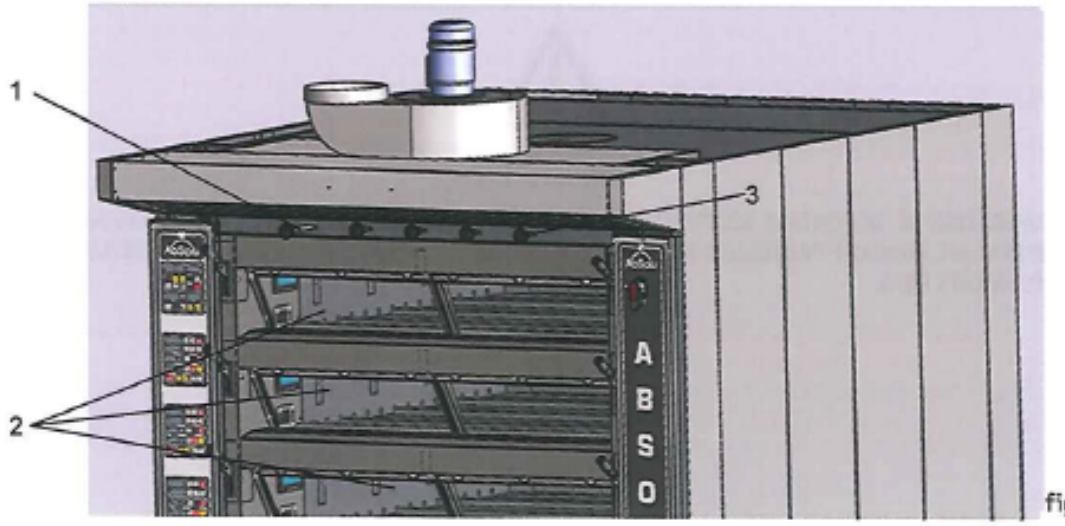


fig. 11

5.4 Contrôle évacuation vapeur

Pour faire sortir la vapeur des chambres il faut ouvrir les soupapes en tirant vers l'extérieur les tiges avec pommeaux noir (pos. 1 fig. 11) positionnées sur les chambres de cuisson (pos. 2 fig. 11). Pour fermer les soupapes, il suffit de les pousser contre le profil d'acier. La tige à GAUCHE du four (pos. 1 fig. 11) correspond à la chambre en HAUT, alors que celle plus à DROITE (pos. 3 fig. 11) à la chambre en BAS.

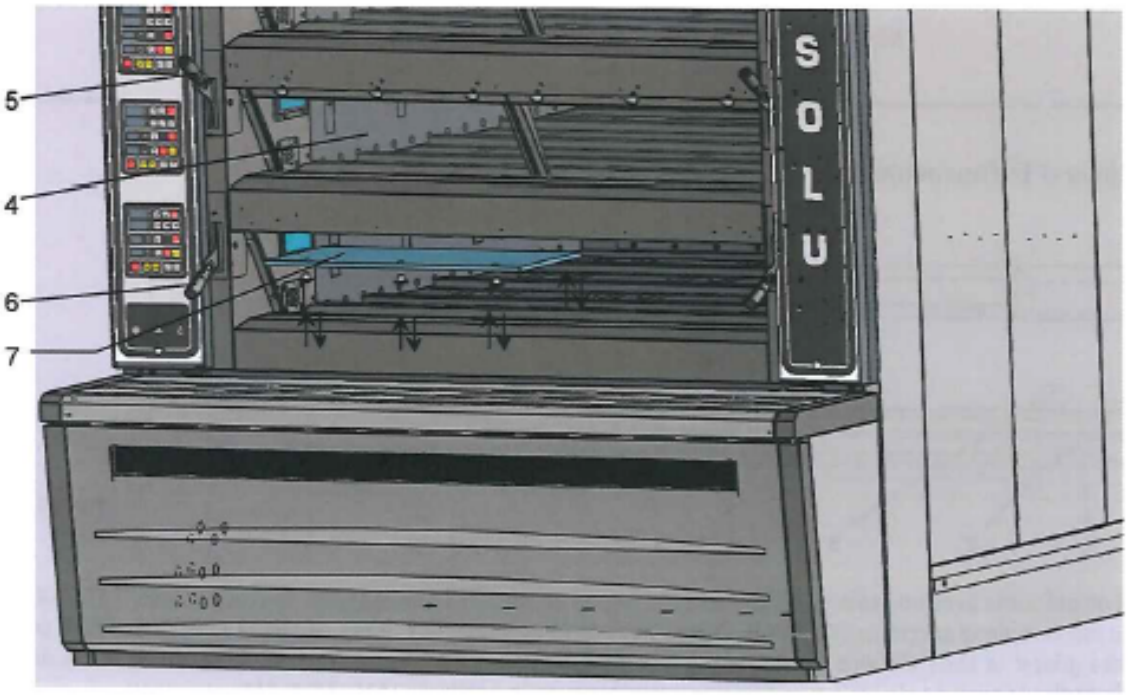


fig. 13

5.5 Fonctionnement portes basculantes à levier des chambres (fig. 13)

Chaque porte (pos. 4 fig. 13) est munie d'un levier (pos. 5 fig.13) permettant 2 positions: quand il est positionné en BAS (pos. 6 fig 13) la porte s'ouvre, quand il est positionné en HAUT (pos. 5 fig 13) la porte se ferme.

Pour démonter la vitre de la porte (pos. 4 fig. 13) afin de la remplacer positionner le levier correspondant en position basse (pos. 6 fig.13), la porte est alors ouverte. Soutenir la vitre avec une main et dévisser les 3-4- boulons.

Pour monter la vitre, procéder à l'inverse en faisant attention à positionner correctement les joints.

AVERTISSEMENT

DURANT L'OPÉRATION DE DÉMONTAGE DES PORTES DU FOUR S'ASSURER QUE LES PARTIES INTÉRESSÉES NE SOIENT PAS A UNE TEMPERATURE POUVANT PROVOQUER DES BRULURES. UTILISER TOUJOURS DES GANTS PROTECTEURS AVEC PROTECTIONS DES AVANTS BRAS.

AVERTISSEMENT

NE PAS TOUCHER LES PORTES D'ENFOURNEMENT A MAINS NUES. DANGER DE BRULURES.

AVERTISSEMENT

NE PAS LAVER ET NETTOYER LES PORTES AVEC DE L'EAU FROIDE.

5.6 Système d'Enfournement

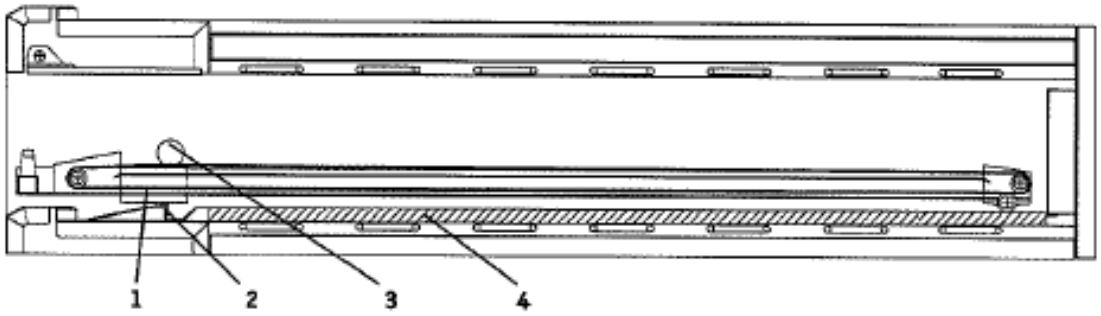


fig. 14

Si on enfourne avec un tapis se référer à la fig. 14 qui en illustre le mécanisme. Le crochet (pos. 1 fig. 14) du tapis au moment de la sortie du FOUR doit s'encastrer dans l'encoche (pos. 2 fig. 14) de la bouche du FOUR de façon à faire glisser la toile et faire tomber le produit à cuire sur la dalle (pos. 4 fig. 14). Se rappeler, avant de recharger le tapis, de reporter la toile à sa position originale avec le pommeau (pos. 3 fig. 14).

Il convient de remplir d'abord toute la sole d'une chambre avant de passer aux autres.

Il est conseillé de donner de la vapeur uniquement après l'enfournement afin de ne pas imprégner la toile de vapeur. Ceci permettra au tapis de mieux glisser .

5.7 Extinction FOUR

En fin de travail si il n'est pas nécessaire de programmer un allumage pour le tour successif, il est conseillé de couper l'interrupteur général (pos. 6 fig 2 pag. 6).

6. Dispositif de sécurité.

Thermostat:

Le FOUR est doté pour chaque chambre d'un thermostat qui maintient la température imposée par l'utilisateur automatiquement. En cas de panne du thermostat les deux situations possibles sont:

- Le FOUR se bloque
- La température continue a augmenter sans contrôle

Dans le second cas, la température qu'atteindra le FOUR ne présentera aucun danger.

7. Nettoyage et entretien

Pour garantir les prestations et maintenir la fonctionnalité des divers parties du FOUR pendant une longue période il est indispensable d'effectuer correctement le nettoyage et l'entretien périodique du FOUR.

AVERTISSEMENT

LES TEMPS INDIQUÉS POUR EFFECTUER LES INTERVENTIONS SONT INDICATIVES CAR ILS SONT LIÉS A DES CONDITIONS D'EMPLOI ET DE FONCTIONNEMENT MOYENS. EN CAS DE FONCTIONNEMENT INTENSE DU FOUR LES TEMPS EN SERONT RÉDUITS.

AVERTISSEMENT

POUR TOUTE INTERVENTION DE NETTOYAGE IL EST OBLIGATOIRE D'ENLEVER LE SECTIONNEUR DU FOUR (POS. 6 FIG. 2 PAG. 6) ET LE SECTIONNEUR EN AMONT.

AVERTISSEMENT

- IL EST INTERDIT D'UTILISER UN JET D'EAU OU UNE LANCE POUR LE NETTOYAGE DU FOUR.
- PORTER TOUJOURS DES GANTS ET DES VÊTEMENTS DE PROTECTION

7.1 Entretien périodique.

- CHAQUE SEMAINE:

- Nettoyage des portes. Les portes des chambres peuvent être ôtées pour en faciliter le nettoyage. Pour les démonter suivre les indications du paragraphe 5.5. Afin d'assurer un repositionnent correct, il est conseillé d'enlever les portes d'une chambre à la fois et de la repositionner tout de suite avant de procéder au lavage des portes d'une autre chambre. Le rétablissement de la position originale sert à garantir la bonne fermeture des portes.

Il est nécessaire d'effectuer le lavage des vitres dans un mélange d'eau tiède (30°C - 40°C) et de détergent pour enlever les traces de gras ou les incrustations. Avant de repositionner les portes frotter avec de la paraffine les bords ou les angles et les cotés de jointure des vitres.

Avant de raccrocher les portes nettoyer les verres des lumières situées à l'intérieur des chambres (pos. 4 fig. 18) avec un chiffon imprégné de détergent liquide ou en spray.

Attention: le verre trempé craint l'eau froide qui peut en causer la rupture.

– CHAQUE MOIS:

– <u>Nettoyage de la façade du FOUR.</u>

Pour le nettoyage de toute la façade métallique (inox) du FOUR utiliser un produit en spray pour acier inox qui, désincruste et fait briller la superficie en même temps.

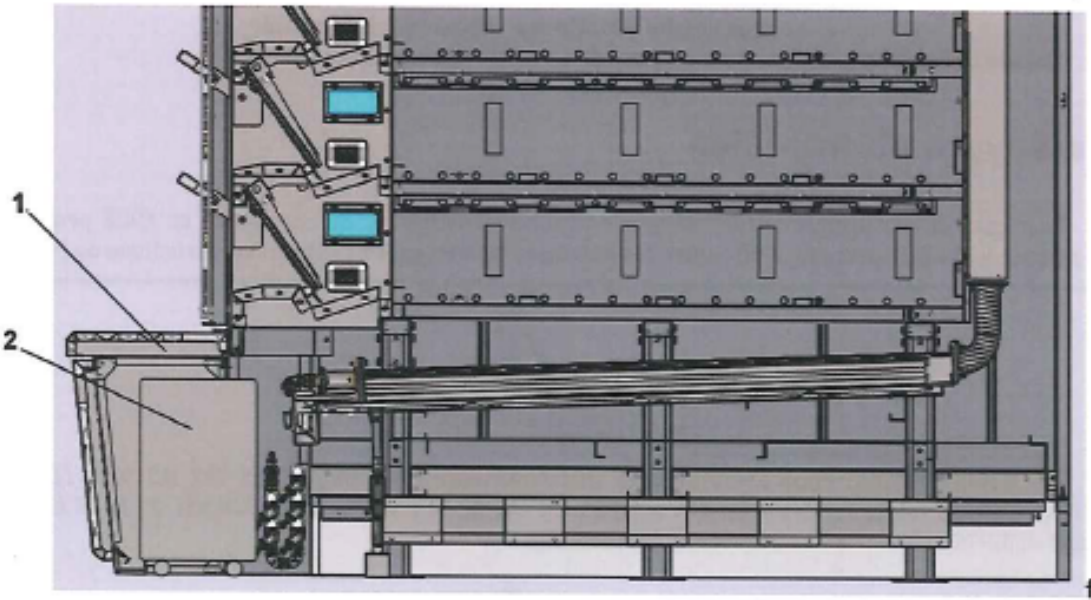


fig. 15

– <u>Nettoyage cannes à buée.</u> Procéder de la façon suivante en se référent à la fig. 16:

1) Enlever la porte du dessous de l'hotel (pos. 1 fig. 15).

Déplacer à l'extérieur la boite de protection des résistances électriques (pos. 2 fig. 15).

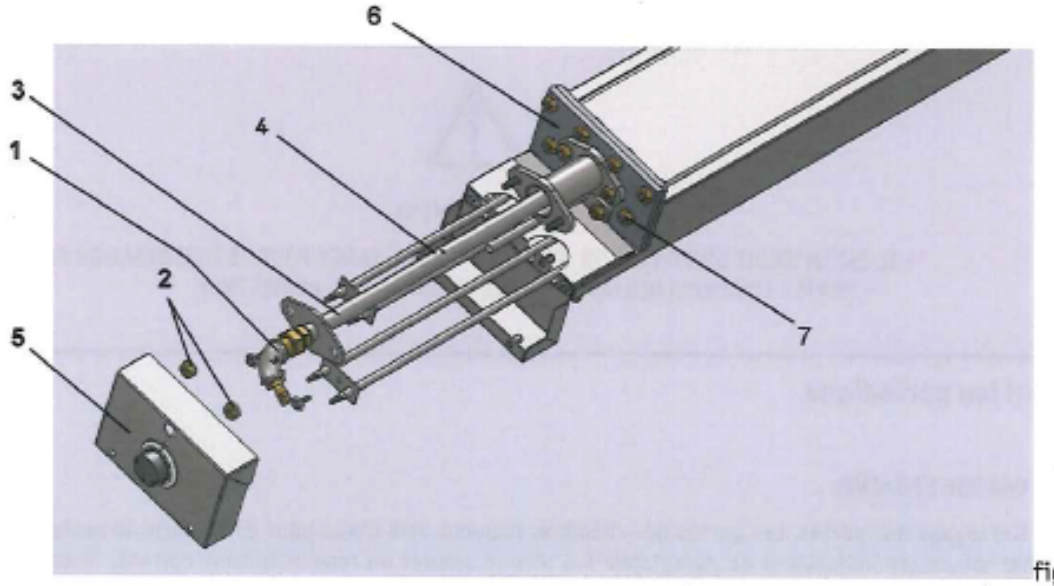


fig. 16

3) Enlever le couvercle supérieur en faisant attention à la sonde. (pos. 5 fig. 16).

4) Enlever les raccords positionnés à l'extrémité de la canne à buée (pos. 1 fig. 16).

5) Dévisser les deux boulons (pos. 2 fig. 16) de la bride de l'appareil à buée, et faire glisser la canne à buée (pos. 3 fig. 16).

6) Introduire dans les trous de la canne à buée (pos. 4 fig. 16) une sonde de fil de fer rigide pour enlever le calcaire qui s'y est formé (dans les cas les plus résistants utiliser une perceuse avec une pointe de 3 mm).

7) Nettoyer à fond l'intérieur de la canne à buée en y versant un anti – calcaire (plombier). Éventuellement la remplacer.

8) Remonter le tout en prenant soin de repositionner la canne à buée dans le bon sens, et en faisant attention à mettre du silicone rouge spécial haute température comme joint entre la bride de l'appareil à buée et la canne à buée.

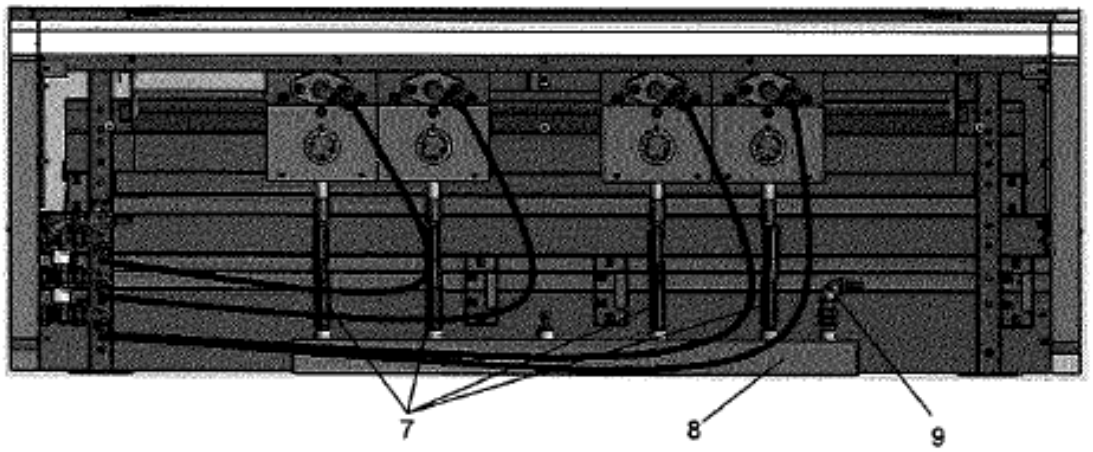


fig. 17

–Nettoyage évacuation de l'appareil à vapeur. Procéder de la façon suivante en se référent à la fig.17:

1) Oter les colliers situés à l'extrémité du tube de caoutchouc de l'évacuation appareil à buée (pos. 7 fig. 17).
2) Enlever le tube de caoutchouc d'évacuation (pos. 7 fig. 17).
3) Contrôler la présence d'éventuelles incrustations à l'intérieur et les enlever.

– Évacuation condensation:

Vérifier périodiquement que le collecteur siphon de l'évacuation condensation (pos. 8 fig. 17) ne soit pas bouché par des déchets;

a) les tubes de caoutchouc (pos. 7 fig. 17) qui le relie à l'appareil à buée, doivent être reliés au collecteur siphon (pos. 8 fig. 17);

b) le trop plein (pos. 9 fig. 17) entre le siphon et le tout à l'égout doit être fait par capillarité directement.

CHAQUE ANNÉE:

– Nettoyage à l'intérieur de l'appareil à buée.

Une fois par an il faut régénérer l'intérieur de l'appareil à buée en commençant par démonter la canne à buée et le tube d'écoulement comme expliqué précédemment puis dévisser les boulons (pos. 7 fig. 16) et ôter la bride frontale (pos. 6 fig. 16). **Cette période de temps est indicative car chaque territoire géophysique a une dureté de l'eau spécifique qui peut causer une quantité de dépôt de calcaire différente dans l'appareil à buée.** Durant les premières années de vie du FOUR il est donc opportun de contrôler tous les six mois l'état du générateur à buée afin de trouver quelle est la juste durée entre deux interventions d'entretien.

– Contrôle et éventuelle réajustement de l'installation électrique

Chaque année il faut contrôler toutes les connexions électriques pour vérifier qu'aucune borne ne soit desserrée car cela pourrait influer sur le bon rendement et fonctionnement du FOUR ainsi que sur sa sécurité. Il est en outre important que l'utilisateur vérifie périodiquement que d'éventuelles normes de sécurité mise en vigueur après l'installation du FOUR ne requièrent pas la nécessité de le mettre à norme.

7.2 Entretien occasionnel

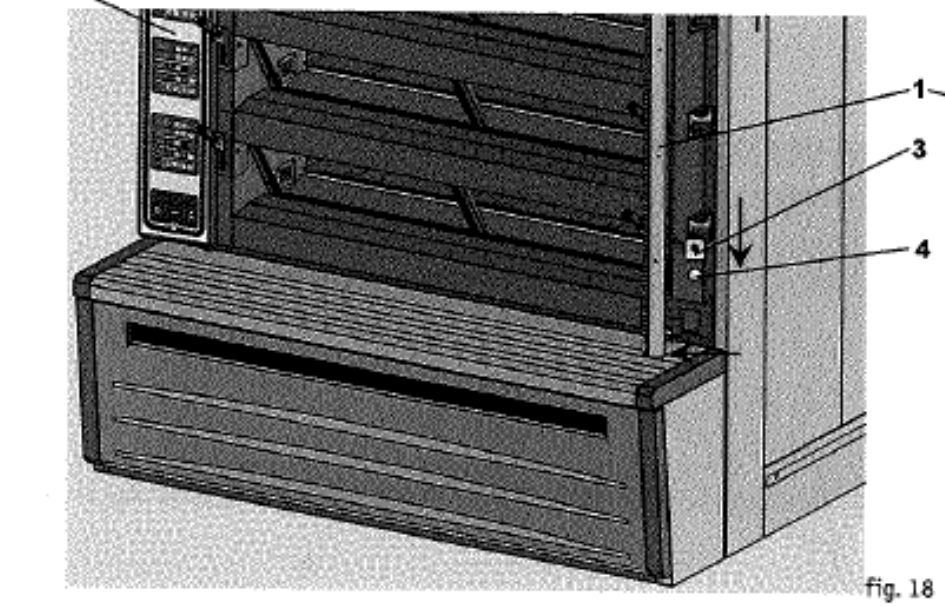


fig. 18

fig. 19

7.2.1 Remplacement des lampes du FOUR

Procéder de la façon suivante pour le remplacement des lampes:

Ouvrir la porte latérale (pos. 1-2 fig. 18), en tournant les vis de serrage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (pos. 5 fig. 19) .Enlever le porte lampe (pos. 3 fig. 18). Il est alors possible de changer les lampes endommagées. Faire attention de ne pas touche l'intérieur de la lampe avec les doigts.

Quand on monte de nouvelles lampes procéder avec attention afin de ne pas toucher la partie interne.

8. Pièces de rechange

Les commandes de pièces détachées doivent être adressées à ABSOLU et doivent contenir les informations suivantes:

- Modèle du FOUR, numéro d'immatriculation et année de construction. Ces informations sont estampillées sur la plaque d'identification (fig. 2 pag. 6).

- Description de la pièce et quantité requise.

- Moyen et modalité d'expédition. Si ceci n'est pas précisée, ABSOLU, bien qu'apportant à ce service un soin particulier, ne répondra pas d'éventuels retards d'expéditions dus à des cas de force majeur. Lorsque cela n'est pas spécifié les frais d'expédition s'entendent toujours à charge du destinataire. la marchandise voyage aux risque et périls de l'acquéreur même lorsqu'elle est vendue franco de port.

8.1 Matériel électrique

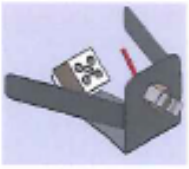
CODE	PHOTO	DESCRIPTION
A900 40 500		Platine électronique chambre cuisson Mod. 1139-R1110

A900 40 501		Platine électronique de gestion four Mod 1140-R120
400 80 300		Sélecteur lumineux à deux positions 0-1 pour ALLUMAGE panneau avec contact et led
400 80 301		Sélecteur lumineux à deux positions 0-1 pour LUMIERE avec contact et led
400 80 302		Bouton noir pour électrovannes vapeur avec contacts
A900 02 800		Levier pour interrupteur général
A900 03 060 A900 03 061 A900 03 062 A900 03 063 A900 03 064 A900 03 065 A900 03 066		Fusibles 10x38 da 2A Fusibles 10x38 da 4A Fusibles 10x38 da 6A Fusibles 10x38 da 10A Fusibles 10x38 da 12A Fusibles 16A Fusibles 10x38 da 20A

8.2 Autres piéces

CODE	PHOTO	DESCRIPTION
A900 40 100 x Mod.E080 A900 40 101 x Mod.E120 A900 40 102 x Mod.E180		Résistance cuirassée pour chambres de cuisson
A900 01 322 Mis. 115x25mm		Joint pour résistance chambre de cuisson

A900 40 000 x Mod. AL **A900 40 001 x Mod. 1L** **A900 40 002 x Mod. CL** **A900 40 003 x Mod. 2L** **A900 40 004 x Mod. 3L** **A900 40 005 x Mod. 4L** **A900 40 006 x Mod. 5L**		Résistance cuirassée pour générateur de vapeur
A900 03 600		Aspirateur complet Mod.ECB250/M RD moteur 0,37KW 230/400V 50Hz
A900 03 601		Aspirateur complet Mod.ECB300/M RD moteur 0,37KW 230/400V 50Hz
A900 03 000		Électrovanne mini mâle ¾" nylon
400 60 270 AP x Mod. AL **400 60 270 P x Mod. 1L** **400 60 270 CP x Mod. CL** **400 60 271 P x Mod. 2L** **400 60 272 P x Mod. 3L** **400 60 273 P x Mod. 4L** **400 60 274 P x Mod. 5L**		Canne à buée de ∅ ½" zinguée pour générateur vapeur
A900 01 501 Mis. 820x290mm **A900 01 502 Mis. 620x290mm**		Vitre trempée pour portes
A900 01 320 Mis. 815x70mm **A900 01 321 Mis. 615x60mm**		Joint pour vitre trempée pour portes
A900 01 500 Mis. 139x76mm		Vitre trempée pour lumière interne chambre

A900 01 300 Mis. 141x76mm		Joint pour vitre trempée pour lumière interne chambre
A900 03 009		Lampe allogène avec réflecteur 12V 20W à douille rapide
300 30 434 P		Porte lampe avec pattes de fixation
400 80 330 x Mod. E080 – E120 **400 80 331 x Mod. E180**		Tuyau en caoutchouc alimentation eau ø 12x22 mm résistent à 120° et 10 ATM
A900 03 400		Collier de fixation cadran hydraulique en acier zingué ø ½"
AT900 02 401		Pommeau vitres acier inox M10 pour portes levantes
A900 02 607		Pommeau ouverture oura Mod. M12 PL/50
A900 01 270		Tube évacuation appareil à buée longueur 120 mm ø ½"
A900 01 800		Sac laine de verre da 10 Kg

A900 12 100 x Mod. AL
A900 12 101 x Mod. 1L
A900 12 102 x Mod. CL
A900 12 103 x Mod. 2L
A900 12 104 x Mod. 3L
A900 12 105 x Mod. 4L
A900 12 106 x Mod. 5L

Tube de fer moleté Ø16 mm

9. Schémas électriques

Schéma de Branchement Carte Chambre Mod. 1139 – R1110

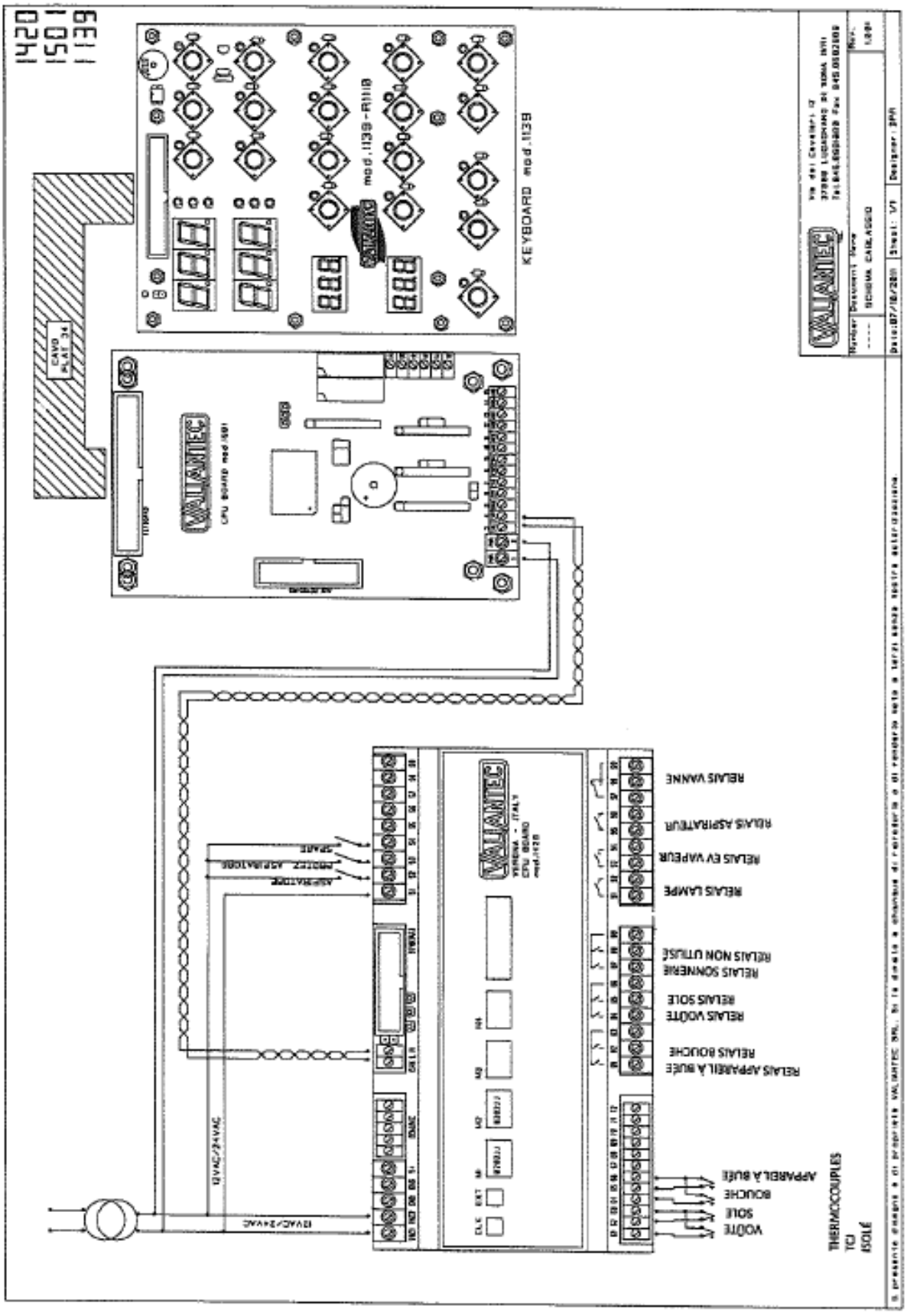
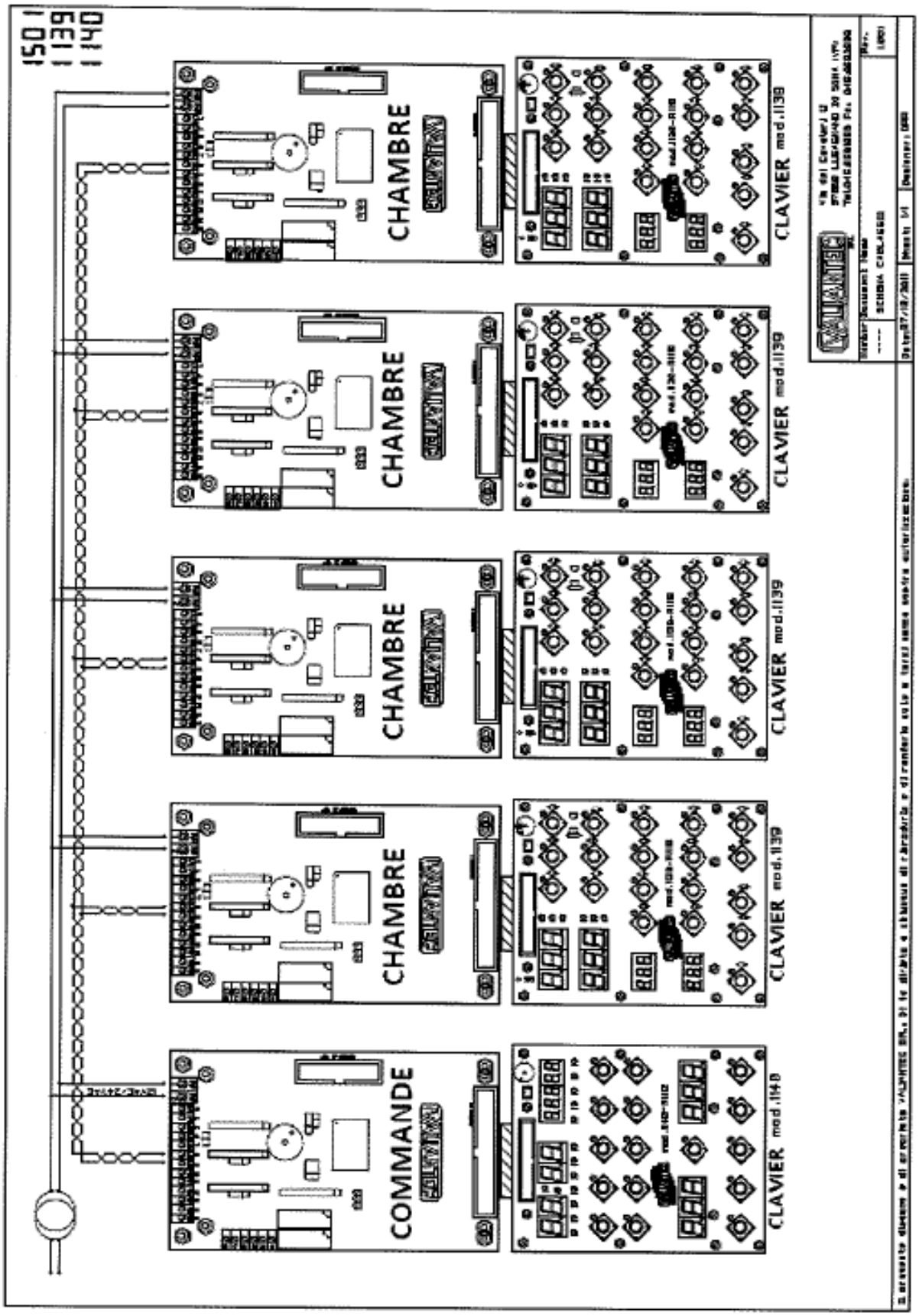
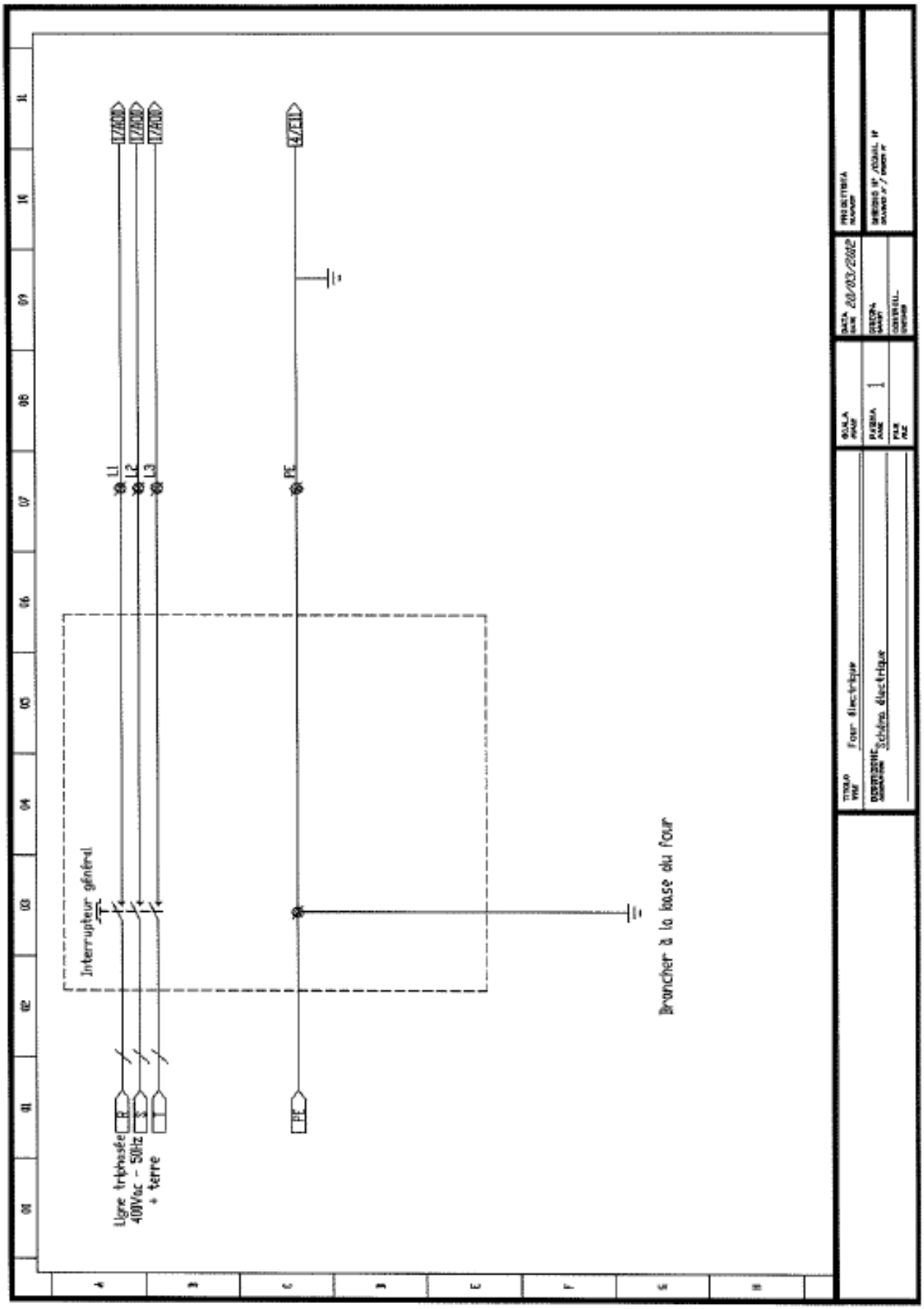
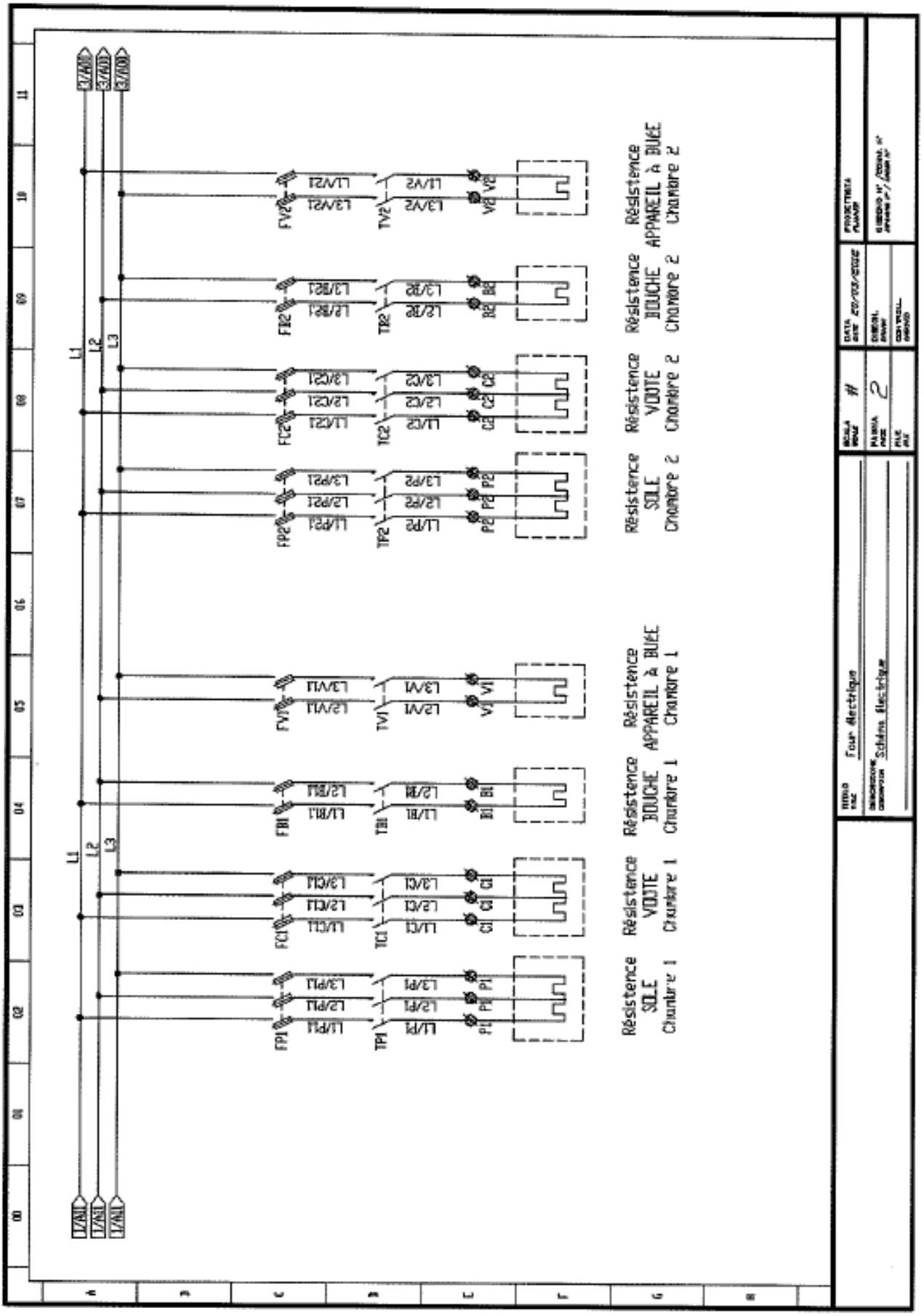
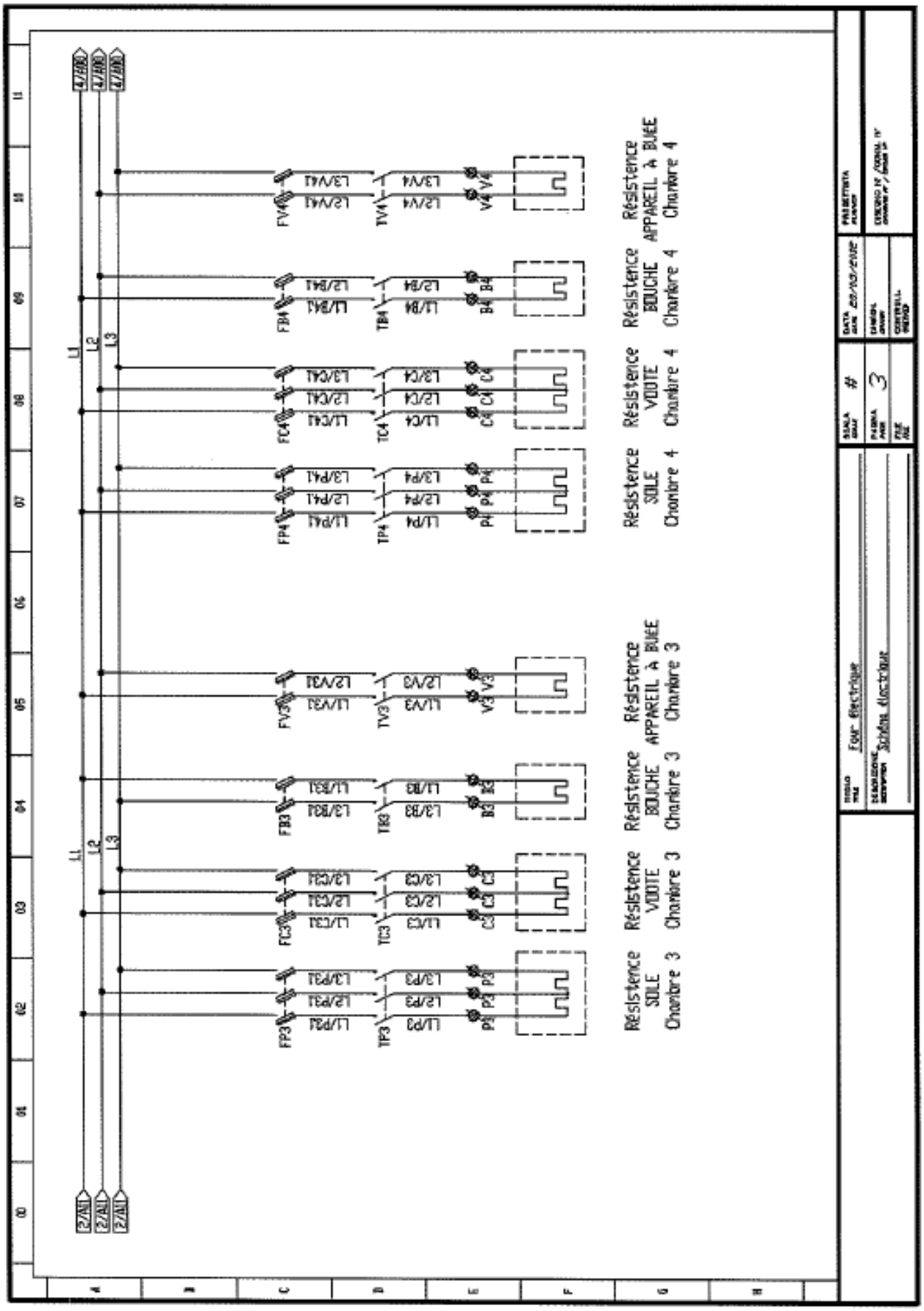


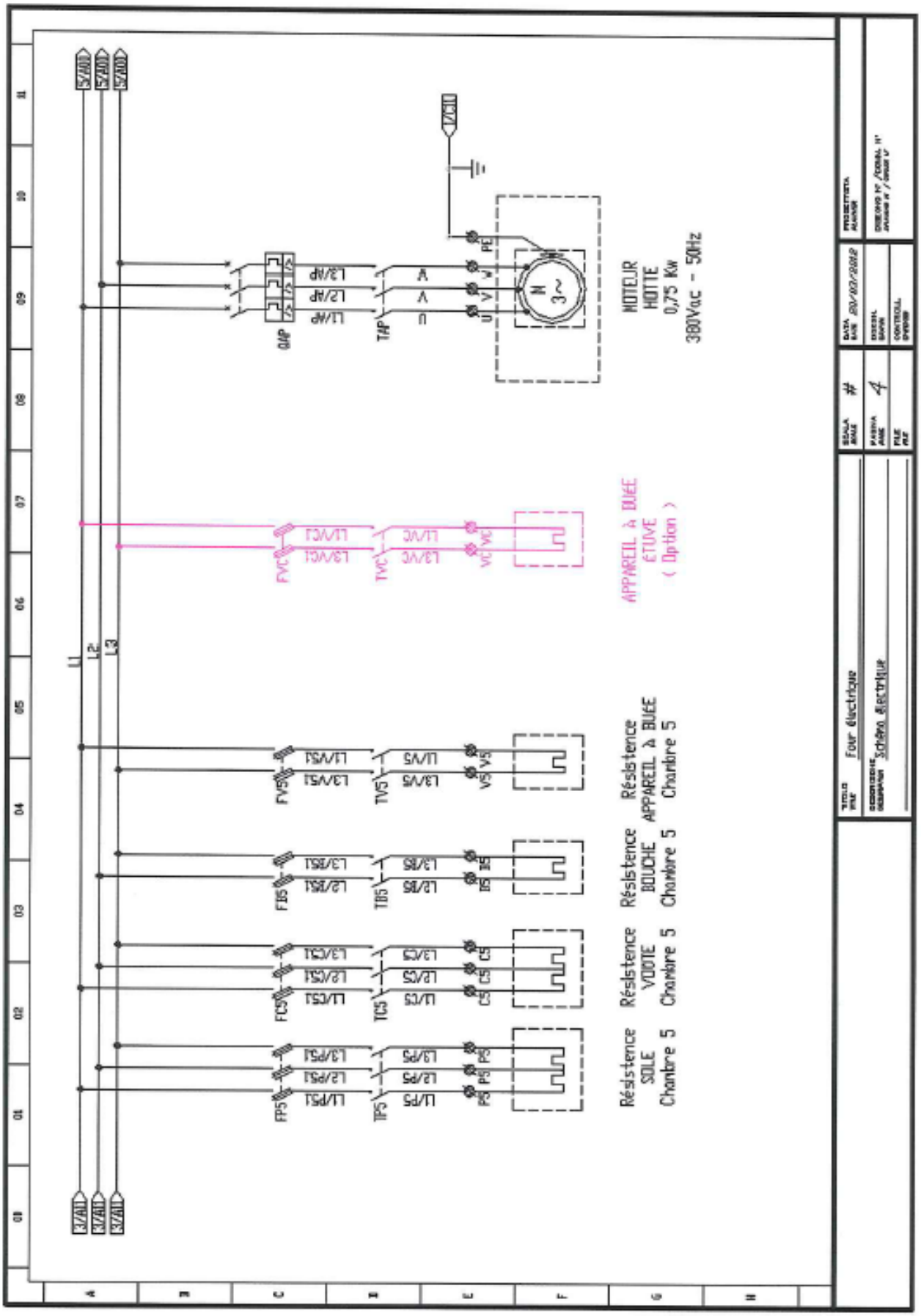
Schéma de Branchement Carte Commande Mod. 1140 – R100

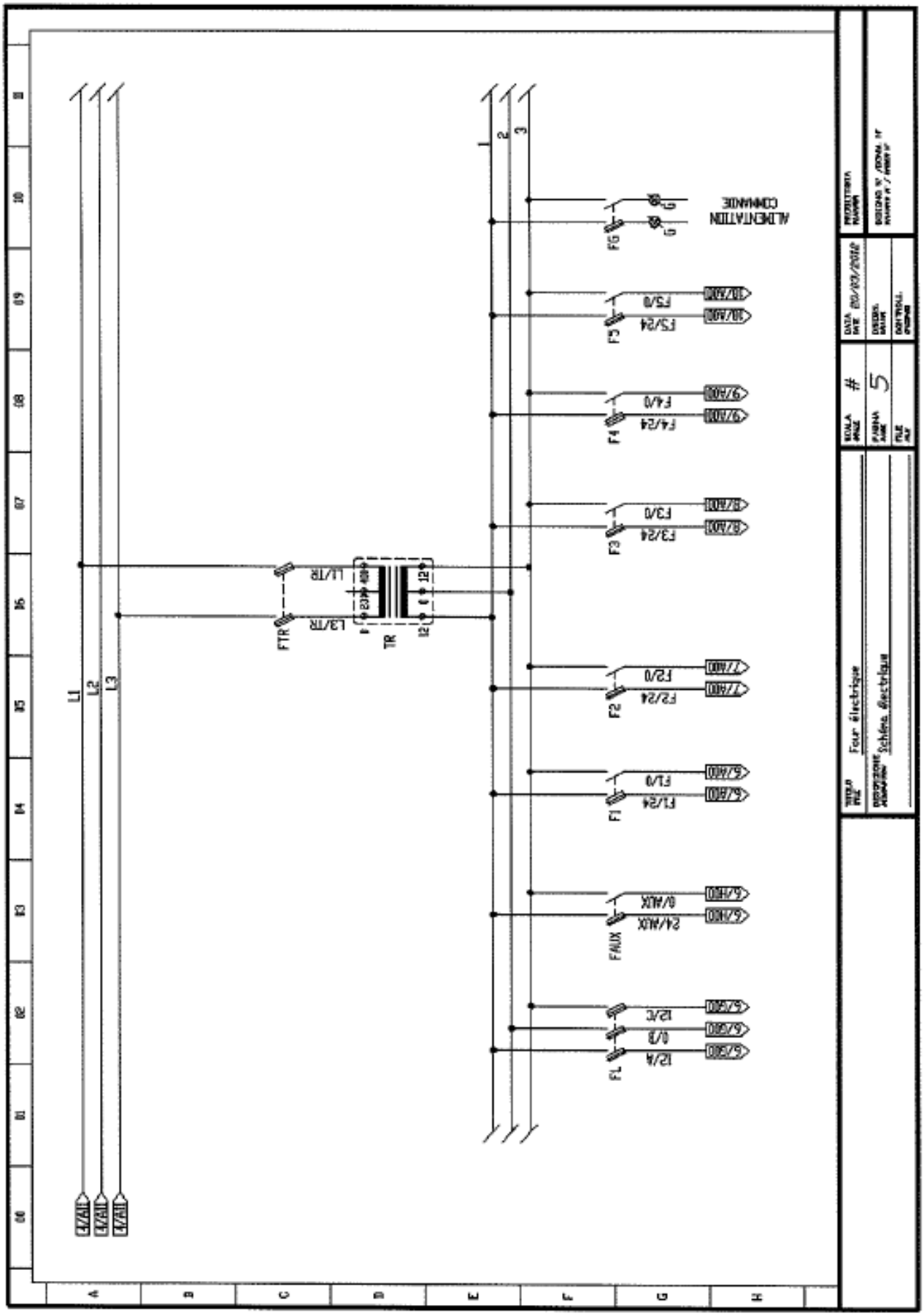


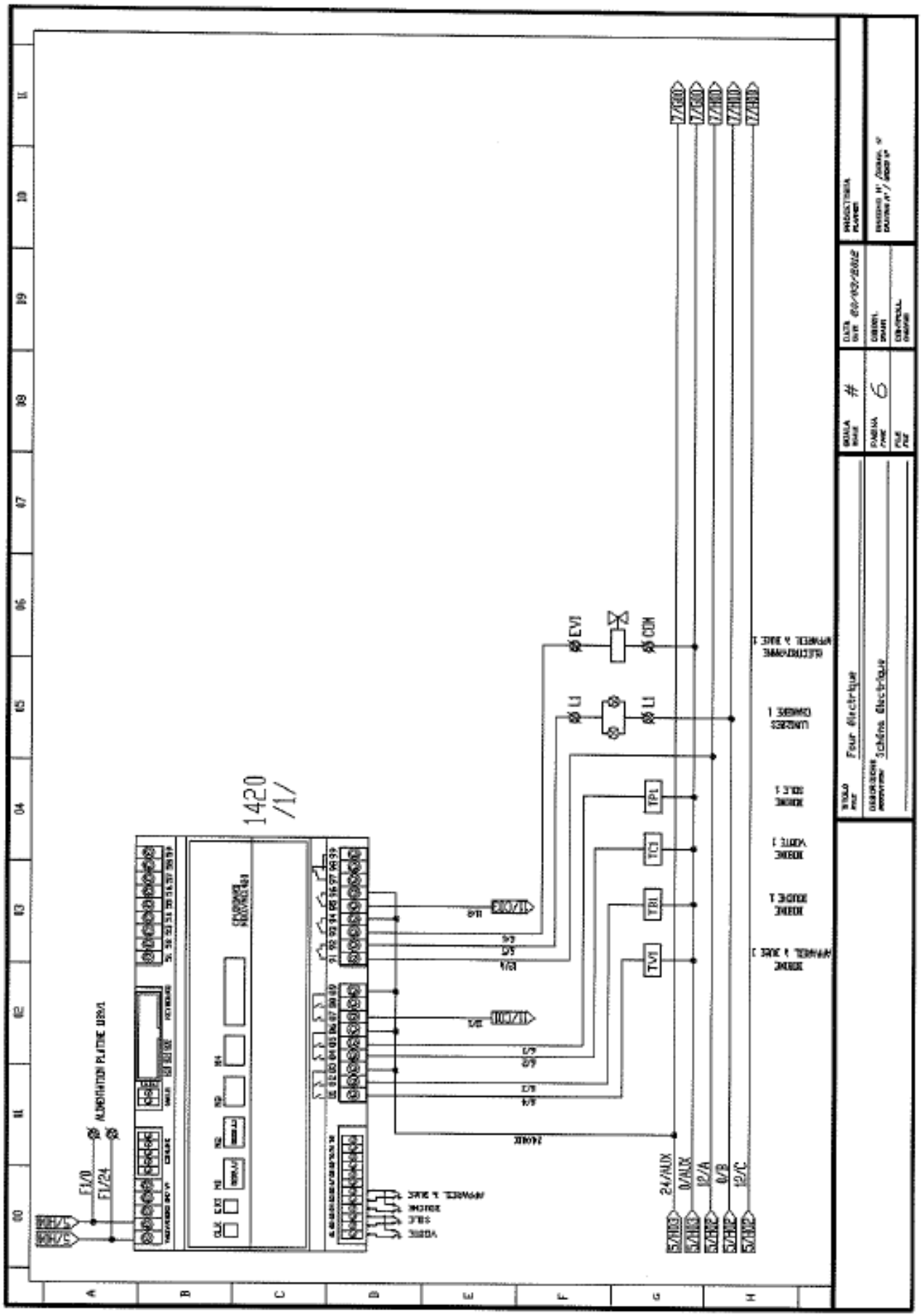

Interrupteur général
L1
L2
L3
PE
Ligne triphasée
400Vac - 50Hz
+ terre
Brancher à la base du four
Four électrique
Schéma électrique

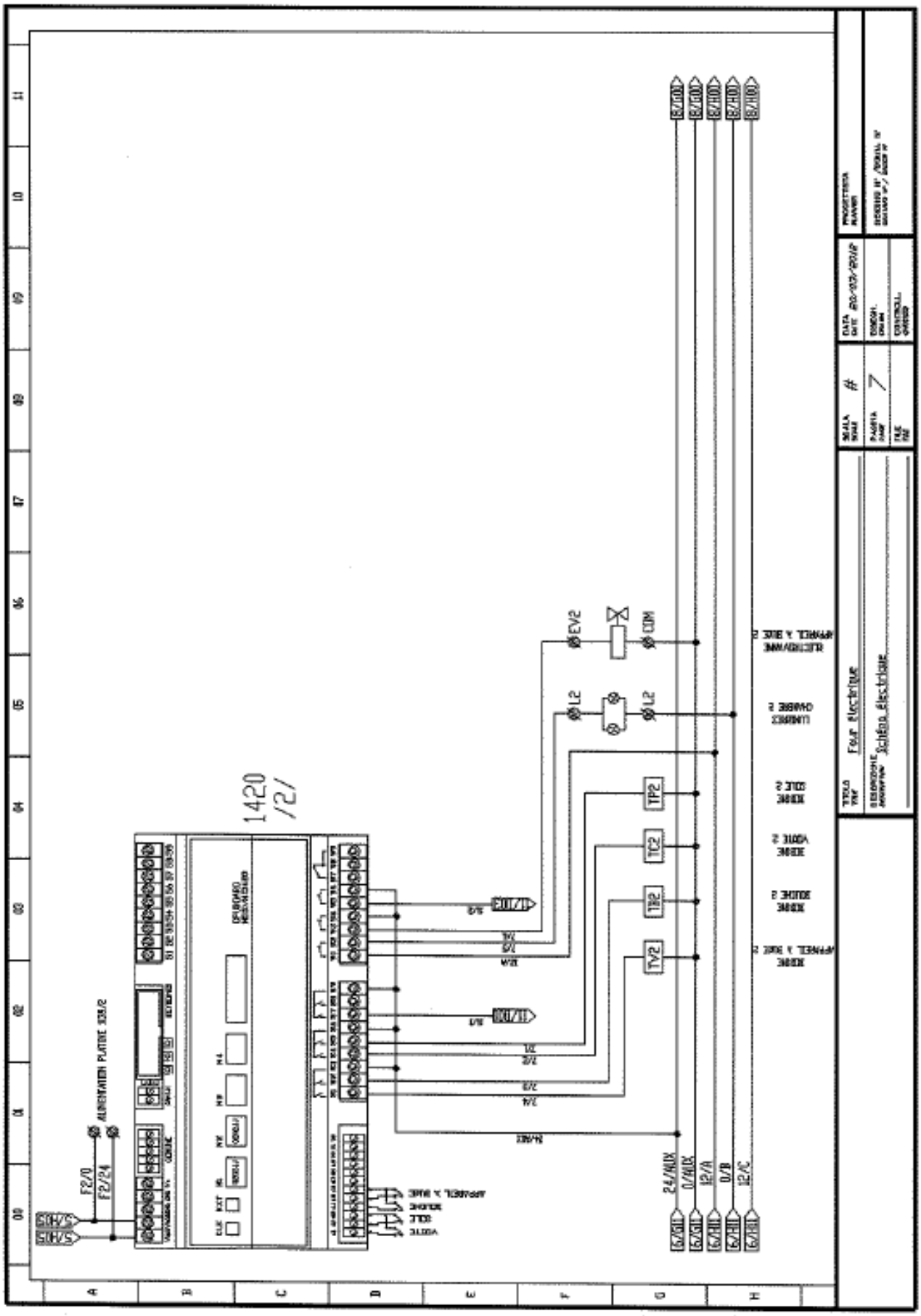

Four électrique
Schéma électrique
Résistance SOLE Chambre 1
Résistance VOUTE Chambre 1
Résistance BOUCHE Chambre 1
Résistance APPAREIL à BUEE Chambre 1
Résistance SOLE Chambre 2
Résistance VOUTE Chambre 2
Résistance BOUCHE Chambre 2
Résistance APPAREIL à BUEE Chambre 2
L1
L2
L3
N

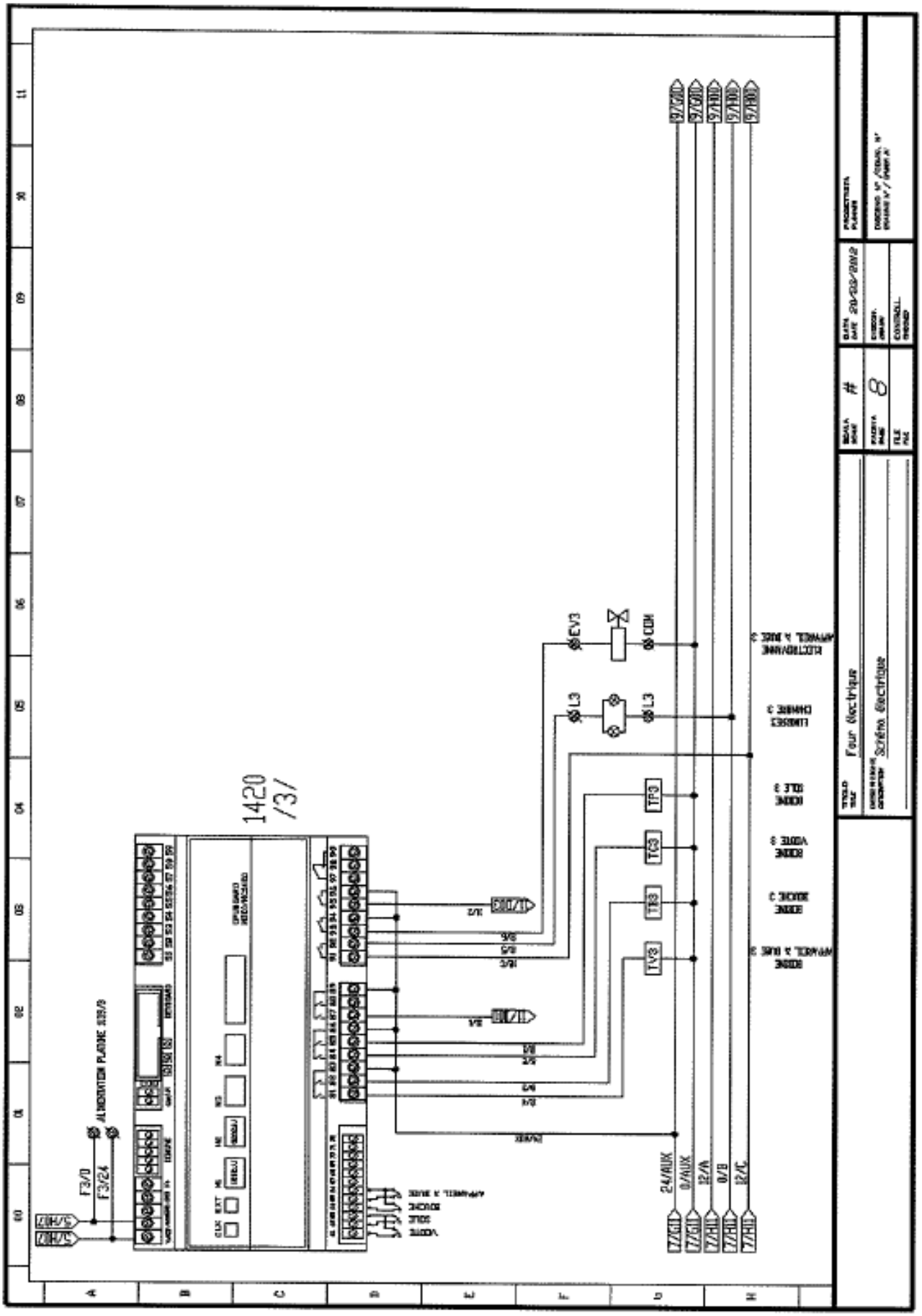

Résistence SOLE Chambre 3
Résistence VOUTE Chambre 3
Résistence BOUCHE Chambre 3
Résistence APPAREIL À BUEE Chambre 3
Résistence SOLE Chambre 4
Résistence VOUTE Chambre 4
Résistence BOUCHE Chambre 4
Résistence APPAREIL À BUEE Chambre 4
L1
L2
L3
Four électrique
Schéma électrique

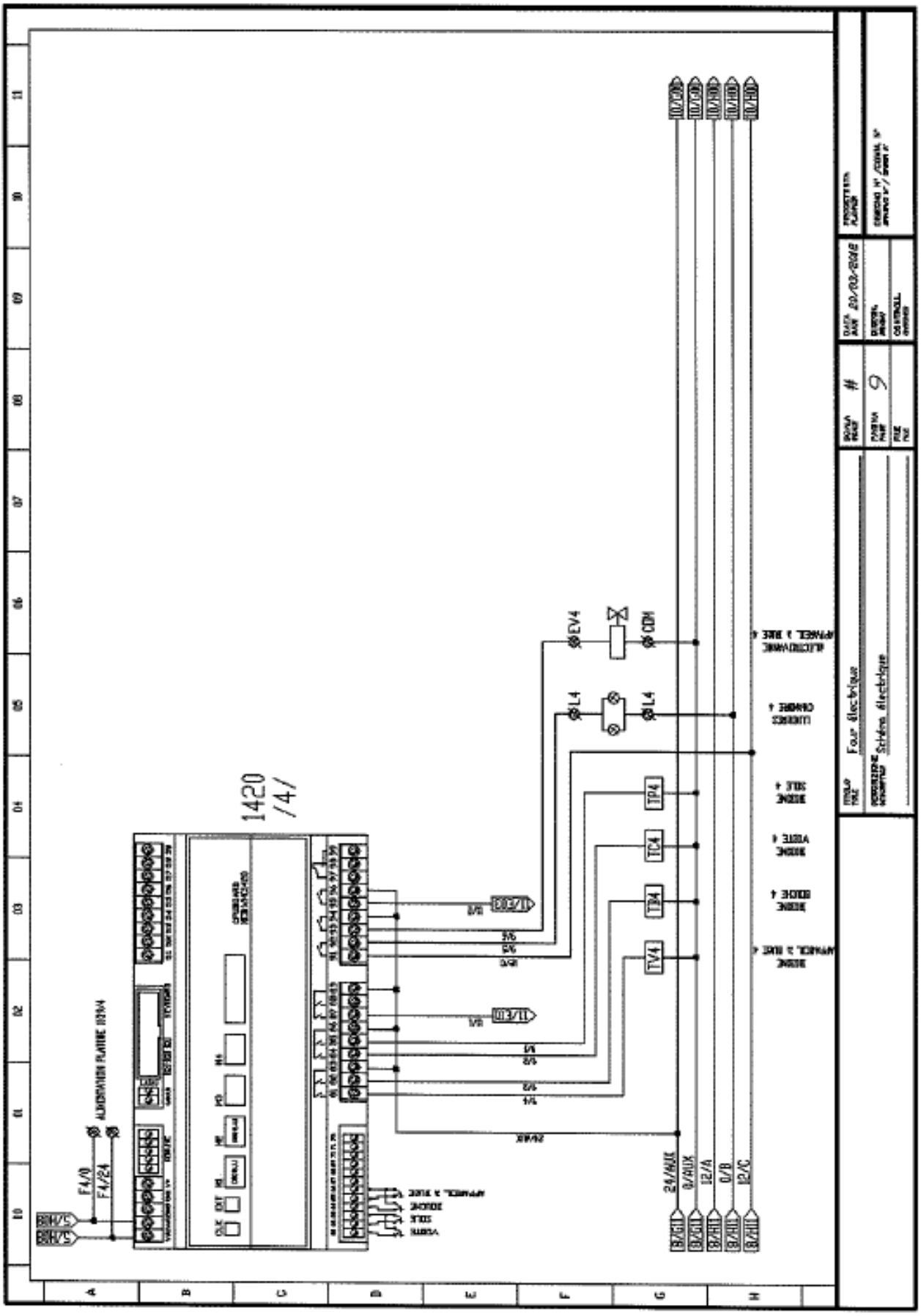

MOTEUR
HOTTE
0,75 Kw
380Vac - 50Hz
APPAREIL à BUÉE
ÉTUVE
(Option)
Résistance
APPAREIL à BUÉE
Chambre 5
Résistance
BOUCHE
Chambre 5
Résistance
VOUTE
Chambre 5
Résistance
SOLE
Chambre 5
Four électrique
Schéma électrique

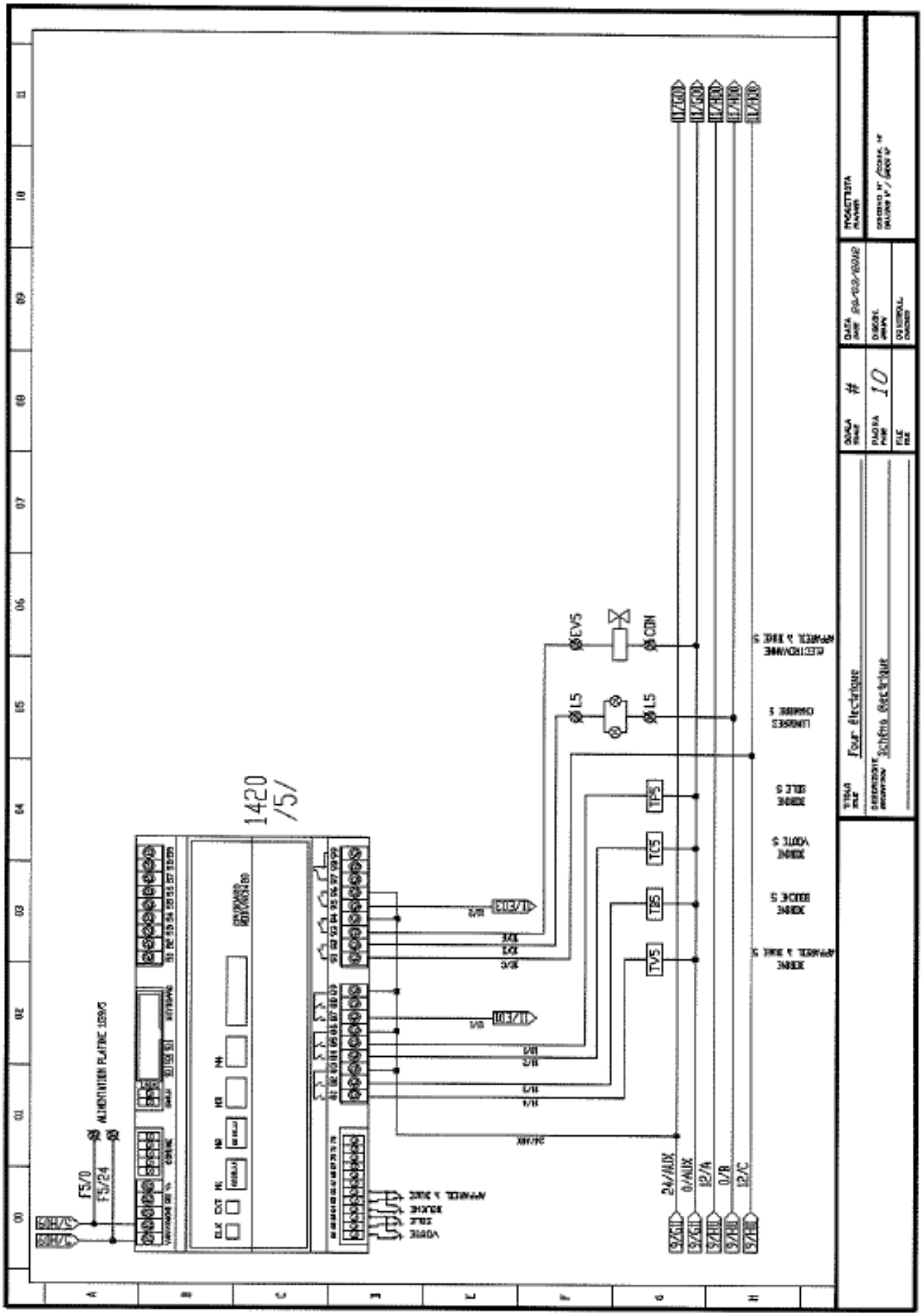

ALIMENTATION COMMANDE
L1
L2
L3
FTR
TR
FAUX
Four électrique
Schéma électrique

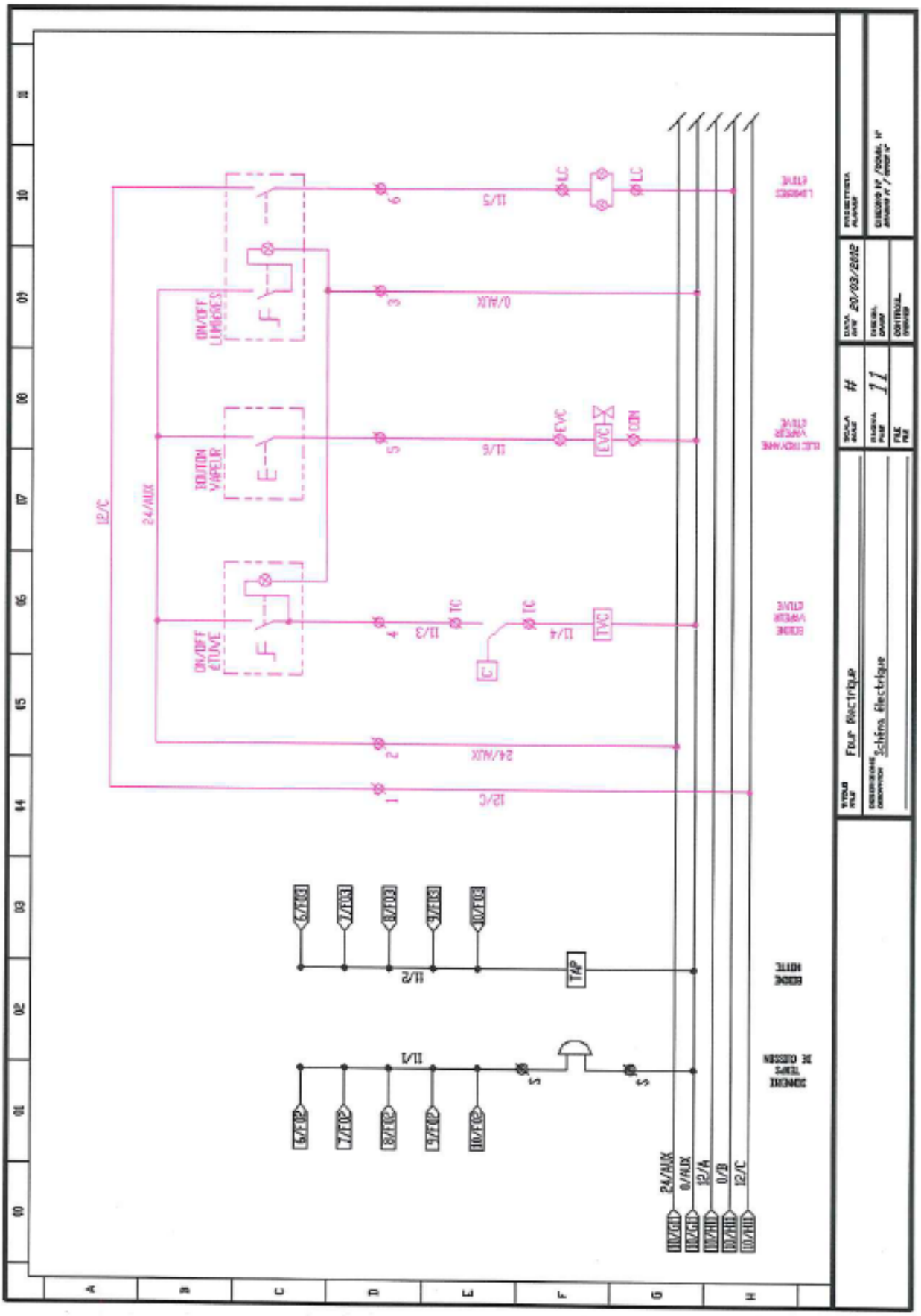

1420
/1/
EV1
CDN
LI
LI
TP1
TC1
TB1
TV1
24/AUX
0/AUX
12/A
0/B
12/C
Four électrique
Schéma électrique

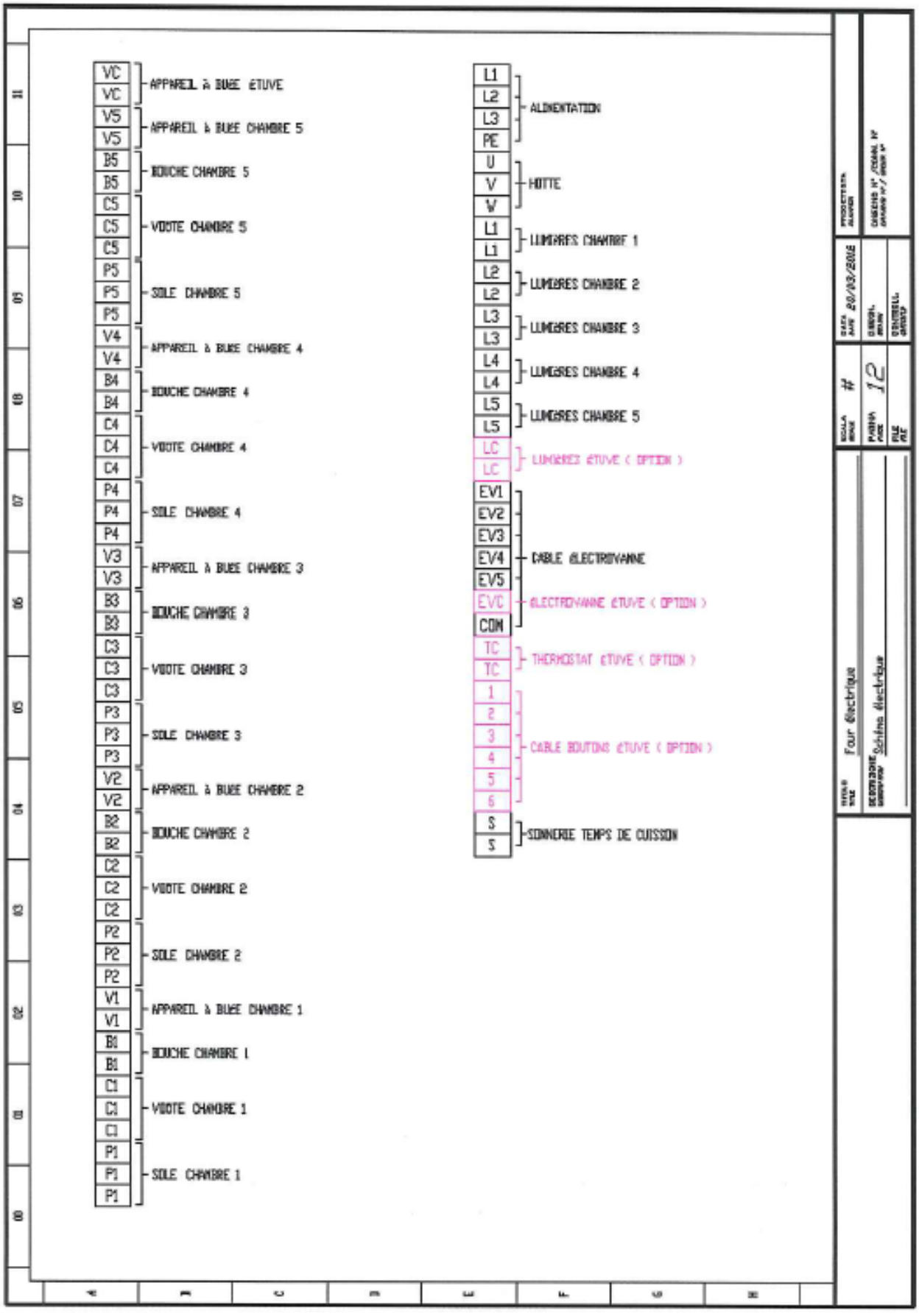

1420
/2/
F2/0
F2/24
ALIMENTATION PLATINE 328/2
EV2
COM
L2
L2
TP2
TC2
TB2
TV2
24/MIX
0/MIX
12/A
0/B
12/C
Four électrique
Schéma électrique


Four électrique
Schéma électrique
20/09/2012
8
1420
/3/
EV3
COM
L3
L3
TP3
TC3
TR3
TV3
24/AUX
0/AUX
12/A
0/B
12/C


1420
/4/
Four électrique
Schéma électrique
20/03/2018
9
EV4
L4
TP4
TC4
TB4
TV4
24/AUX
12/A
0/B
12/C


Four électrique
Schéma électrique
1420
/5/
F5/0
F5/24
ALIMENTATION PLATINE 1030/5
24/AUX
0/AUX
12/A
0/B
12/C
EV5
CDN
L5
L5
TP5
TC5
TB5
TV5


Four électrique
Schéma électrique
20/03/2012
24/AUX
12/C
0/AUX
12/A
0/B
12/C
ON/OFF LUMIERES
ON/OFF ETUVE
LC
EVC
TAP
TVC


VC
VC
APPAREIL À BUSE ÉTUVE
V5
V5
APPAREIL À BUSE CHAMBRE 5
B5
B5
BOUCHE CHAMBRE 5
C5
C5
C5
C5
VIDOTE CHAMBRE 5
P5
P5
P5
P5
SOLE CHAMBRE 5
V4
V4
APPAREIL À BUSE CHAMBRE 4
B4
B4
BOUCHE CHAMBRE 4
C4
C4
C4
C4
VIDOTE CHAMBRE 4
P4
P4
P4
P4
SOLE CHAMBRE 4
V3
V3
APPAREIL À BUSE CHAMBRE 3
B3
B3
BOUCHE CHAMBRE 3
C3
C3
C3
C3
VIDOTE CHAMBRE 3
P3
P3
P3
P3
SOLE CHAMBRE 3
V2
V2
APPAREIL À BUSE CHAMBRE 2
B2
B2
BOUCHE CHAMBRE 2
C2
C2
C2
C2
VIDOTE CHAMBRE 2
P2
P2
P2
P2
SOLE CHAMBRE 2
V1
V1
APPAREIL À BUSE CHAMBRE 1
B1
B1
BOUCHE CHAMBRE 1
C1
C1
C1
C1
VIDOTE CHAMBRE 1
P1
P1
P1
P1
SOLE CHAMBRE 1
L1
L2
L3
PE
ALIMENTATION
U
V
W
HOTTE
L1
L1
LUMIERES CHAMBRE 1
L2
L2
LUMIERES CHAMBRE 2
L3
L3
LUMIERES CHAMBRE 3
L4
L4
LUMIERES CHAMBRE 4
L5
L5
LUMIERES CHAMBRE 5
LC
LC
LUMIERES ÉTUVE (OPTION)
EV1
EV2
EV3
EV4
EV5
CABLE ÉLECTROVANNE
EVC
ÉLECTROVANNE ÉTUVE (OPTION)
COM
TC
TC
THERMOSTAT ÉTUVE (OPTION)
1
2
3
4
5
6
CABLE BOUTONS ÉTUVE (OPTION)
S
S
SONNERIE TEMPS DE CUISSON
Four électrique
Schéma électrique
20/03/2012
12